

**АННОТАЦИИ**  
**ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ**  
**МОДУЛЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ**  
**ДЕЛО»**

**ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) СПО. Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 01.«Русский язык»» предназначена для изучения русского языка в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД 01.«Русский язык» является дисциплиной обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД 01. «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД 01. «Русский язык » изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ)

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:*

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 01 «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

***метапредметных:***

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств

массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

**предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текстов с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, лекционных занятий 14 часов, практических занятий 64 часов, консультаций 6 час, промежуточная аттестация в форме экзамена.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	87
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	64
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом (если предусмотрено)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы русского языка, способствующие развитию общей культуры и социализации личности;</li> <li>-содержание преподаваемого предмета, различные нормы литературного языка, иметь представление о речи, как инструменте эффективного делового общения и основах ораторского искусства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка выполнения тестовых заданий, оценка составленных текстов;</li> <li>-оценка правильности и точности знания основных лексических понятий;</li> <li>-оценка результатов индивидуального контроля в форме составления конспектов, таблиц;</li> <li>-оценка результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-оценка результатов работы на практических занятиях;</li> <li>-оценка качества подобранного к лекции языкового материала, отражающее</li> </ul>

	владение основными понятиями темы;
<u>уметь:</u> - использовать нормы современного русского литературного языка, выразительные языковые средства в разных условиях общения, строить различные виды монологической и диалогической речи. Использовать приобретенные знания русского языка в профессиональной деятельности	-оценка устных ответов на практических занятиях; -оценка выполнения докладов, публичных выступлений; -анализ собственного выступления -оценка выполнения тестовых заданий, оценка составленных текстов;
<u>владеть:</u> -языковыми нормами устной и письменной речи, навыками публичной речи	-оценка результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -оценка устных ответов на практических занятиях; -оценка выполнения тестовых заданий, оценка составленных текстов;

## ОУД. 02ЛИТЕРАТУРА

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) СПО. Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 02.«Литература»» предназначена для изучения литературы в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУД 02.«Литература» является дисциплиной обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД 02. «Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО 54.02.01 Дизайн (по отраслям)

В учебном плане учебная дисциплина ОУД 02. «Литература » изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:*

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых,
- речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций
- (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности
- языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в
- устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к
- речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой
- деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и
- саморазвития; информационных умений и навыков.

*Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

#### **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

**метапредметных:**

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**предметных:**

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, включая лекционные занятия – 75 часов, практические – 42 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 02. «ЛИТЕРАТУРА»

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	123
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	42
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	3
самостоятельная работа над проектом(если предусмотрено)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	---



В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой, используя сведения по истории и теории литературы, выявлять сквозные темы и ключевые проблемы русской и мировой литературы;
- соотносить произведение с литературным направлением эпохи, определять его род и жанр;
- анализировать художественный текст, выявляя его подтекст и раскрывая позицию автора, выражая собственное отношение к сказанному;
- выразительно читать, правильно расставляя словесные и логические ударения;
- выделять и осмыслять изобразительно-выразительные средства языка в их единстве с композицией текста и авторской позицией;
- конспектировать, аннотировать, реферировать статьи о литературе, кино, театральные спектаклях;
- выступать с самостоятельно подготовленным докладом;
- строить устные и письменные высказывания, владеть различными видами пересказа, участвовать в диалоге, понимать чужую точку зрения и аргументировано отстаивать свою;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- создавать литературно-музыкальные композиции, предполагающие взаимосвязь литературы с другими видами искусств;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- содержание программных произведений, предназначенных для текстуального и обзорного изучения, а также чтения наизусть;
- основные факты жизни и творчества изучаемых писателей;
- творческую историю произведений, объяснять их современное значение;
- сходство и отличие литературных произведений от произведений других жанров и других авторов;
- основные историко-литературные сведения и теоретико-литературные понятия.

Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Презентация творчества одного из поэтов или писателей.

Тестирование по изученным темам.

Домашнее сочинение.

Создание рефератов.

Контрольные работы.

Контрольное тестирование.

**ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО. Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» является дисциплиной обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» социально-экономического профиля.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Содержание программы ОУД.03 «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:*

- общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;
- получение сведений из иноязычных источников информации, необходимых в образовательных и самообразовательных целях;
- расширение возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;
- изучение ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомление представителей других стран с культурой и достижениями России.
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы:  
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

*Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**• Личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

**• метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

**• предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В течение всего курса обучения дисциплине ОУД.03 «Иностранный язык» обучающийся должен уметь:

- участвовать в несложной беседе по теме повседневной жизни, учебы, отдыха;
- выражать свои мысли в устной форме;
- понимать на слух английскую речь;
- читать со словарем тексты страноведческого характера;
- читать без словаря тексты, содержащие диалоги по пройденной тематике;
- правильно писать слова и словосочетания, входящие в лексический минимум, определенной программой;
- излагать основную идею текста;
- писать письма, приглашения небольшого объема.

Минимум лексического материала составляет 1200-1400 лексических единиц.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов.

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

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	117
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	117
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом (если предусмотрено)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоение умений:</b>	
Использовать знания в беседе по теме	Контроль монологической речи.
Читать и переводить тексты по теме	Техника чтения, контроль чтения.
Сделать сообщение по теме	Контроль монологической речи
Применять логическое мышление.	Практические упражнения.
Интерпретировать статистические таблицы	Практические упражнения.
Потреблять в речи эмфатические и восклицательные предложения	Грамматический практикум.
Составлять косвенные вопросы	Грамматический практикум
- Составлять предложения в активном и страдательном залогах	Грамматический практикум.
Составлять диалоги по теме	Контроль диалогической речи
Воспринимать текст по теме на слух	Контроль аудирования.
<b>Усвоение знаний:</b>	
Лексика темы	Лексический тест, диктант.
Артикли с географическими названиями	Грамматический практикум

Причинно-следственные связи	Грамматический практикум
Shall и Should как модальный глагол	Грамматический практикум
Предлог like и союз as	Грамматический практикум
Вспомогательные глаголы	Грамматический практикум
Степени сравнения	Грамматический практикум
Сложное дополнение	Грамматический практикум
Эмфатические и восклицательные предложения	Грамматический практикум

## **ОУД.04 МАТЕМАТИКА**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОУД.04 МАТЕМАТИКА**

##### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 04 . Математика предназначена для изучения математики в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена, по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме получения образования на базе основного общего образования среднего профессионального образования среднего профессионального образования по укрупненной группе специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

##### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД 04. Математика является дисциплиной обязательной предметной области «Математика» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД04 Математика входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** естественнонаучного профиля.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД 04. Математика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ

##### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

###### **знать/понимать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения

математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

## **АЛГЕБРА**

**уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

## **Функции и графики**

**уметь:**

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

## **НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА**

**уметь:**

- находить производные элементарных функций;

- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

-применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

-вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

-решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

### **Уравнения и неравенства**

**уметь:**

-решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

-использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

-изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

-составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

-для построения и исследования простейших математических моделей.

### **КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ**

**уметь:**

-решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

-вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

-для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

-анализа информации статистического характера.

### **ГЕОМЕТРИЯ**

**уметь:**

-распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

-описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

-анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

-изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;



- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.04 Математика обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

***личностных:***

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***предметных:***

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения

распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;  
 -сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;  
 -владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **186** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **156** часов; консультаций-**12** часов, индивидуальный проект – **12** часов промежуточная аттестация -**6** часов в форме экзамена.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>186</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>156</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>54</i>
контрольные работы	
проект ( <i>если предусмотрено</i> )	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>12</i>
в том числе:	
консультации	<i>12</i>
самостоятельная работа над проектом ( <i>если предусмотрено</i> )	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;</li> <li>- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;</li> <li>- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-тестирование,</li> <li>-контрольная работа;</li> <li>-домашняя работа;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;</li> <li>- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;</li> <li>- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;</li> <li>- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-выполнение индивидуального задания;</li> <li>-домашняя работа;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить производные элементарных функций;</li> <li>- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;</li> <li>- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;</li> <li>- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-тестирование,</li> <li>-контрольная работа;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;</li> <li>- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;</li> <li>- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;</li> <li>- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для построения и исследования простейших математических моделей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-тестирование,</li> <li>-контрольная работа;</li> <li>-домашняя работа;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;</li> <li>- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;</li> <li>- анализа информации статистического характера.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-контрольная работа;</li> <li>-домашняя работа;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</li> <li>- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве;</li> <li>- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</li> <li>- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</li> <li>- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</li> <li>- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;</li> <li>- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;</li> <li>- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-тестирование,</li> <li>-контрольная работа;</li> <li>-домашняя работа;</li> </ul>
<p><b>Знания:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач</li> <li>-тестирование</li> </ul>

<p>анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;</li> <li>- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</li> <li>- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.</li> </ul>	<p>-выполнение индивидуального задания -контрольная работа;</p>
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений	экзамен

## **ОУД.05 ИСТОРИЯ**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 ИСТОРИЯ**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «История» предназначена для изучения истории в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования на базе основного общего образования, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.05 «История» является дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД.05 «История» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессии СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело социально – экономического профиля.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД.05 «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:*

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

*Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**• Личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

**• метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**• предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

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.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 ИСТОРИЯ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	117
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Текущий контроль, рубежный контроль, дифференцированный зачёт
<b>Освоенные умения:</b>	
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);	Экспертная оценка умения анализировать историческую информацию
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	Наблюдение и анализ умения различать факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения

- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;	Экспертная оценка умения выявлять причинно-следственные связи в рамках изучаемых исторических процессов и явлений
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;	Проверка выполнения опорного конспекта
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Проверка выполнения реферата
<b>Усвоенные знания:</b>	
- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;	Экспертная оценка знания основных фактов, процессов и явлений, характеризующих целостность отечественной и всемирной истории.
- периодизацию всемирной и отечественной истории;	Экспертная оценка знания периодизации всемирной и отечественной истории. Анализ выполнения практической работы.
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;	Экспертная оценка знания современных версий и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории. Анализ выполнения практической работы.
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;	Экспертная оценка знания особенностей исторического пути России, ее роли в мировом сообществе. Анализ выполнения самостоятельной работы.
- основные исторические термины и даты;	Экспертная оценка знания основных терминов и дат. Анализ выполнения практической работы.

## **ОУД.06 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

##### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена, по

специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» является дисциплиной обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** социально – экономического профиля.

В учебном плане ОПОП СПО дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО социально – экономического профиля профессионального образования.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

- **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
  - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
  - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
  - и освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
  - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
  - умение использовать средства информационных и

коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

— умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

— владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

и владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

— владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

— владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей ;

- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;

- определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития;

-организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
- средства профилактики перенапряжения;
- содержание актуальной нормативно- правовой документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психология коллектива, психология личности, основы проектной деятельности

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов.

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

### **ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	117
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	117
лекции	-
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом (если предусмотрено)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--

<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> <li>- содержание актуальной нормативно- правовой документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- психология коллектива, психология личности, основы проектной деятельности</li> </ul> <p><b>Перечень умений осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей ;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;</li> <li>- определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p> <p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических занятий</p>
--	--

**ОУД. 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД. 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Учебная дисциплина ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело . Рабочая программа ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 . Поварское и кондитерское дело

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

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Знать основы безопасности, потенциальные опасности	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	<p>природного, техногенного и социального происхождения. 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>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Знать предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;</p> <p>Определять необходимые источники информации, определять задачи поиска информации.</p>	<p>Знать и уметь организовать проведение мероприятий по защите населения от негативного воздействия ЧС;</p> <p>Знать принципы обеспечения устойчивости объекта экономики при ЧС;</p>
ОК 03	<p>Выстраивать работу по получению и освоению знаний основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</p> <p>- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе.</p>	<p>Знать основы Российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности военнослужащих;</p> <p>Знать структуру Вооруженных Сил, предназначение видов, самостоятельных родов и родов войск;</p> <p>Знать порядок постановки на воинский учет ,прохождение воинской службы, основные виды военно-профессиональной деятельности военнослужащих;</p> <p>Знать основы военно-патриотического воспитания, символы воинской чести и доблести Вооруженных Сил РФ;</p>
ОК 04	<p>Овладение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;</p> <p>формирование установки на здоровый образ жизни;</p>	<p>Знать составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности, репродуктивное здоровье и факторы влияющие на него;</p> <p>Знать и уметь оказывать первую доврачебную медицинскую помощь при ранениях, кровотечениях, переломах, производственных травмах</p>



	-развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки	
ОК 5	Знать правила дорожного движения и противопожарной безопасности. Знать и уметь оказывать первую доврачебную медицинскую помощь	Знать устройства и принципы действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; -приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; Знать и уметь оказывать первую доврачебную медицинскую помощь

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	70
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	70
в том числе:	-
лабораторные работы	-
практические занятия	40
лекции	-
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом (если предусмотрено)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<b>Результаты обучения (личностные, предметный и метапредметные)</b>	<b>Формы, методы контроля и оценка результатов обучения.</b>
<b>Знать:</b> -овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; - анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; - обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; - выявлять причинно-	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;

<p>следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</li> <li>- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа информации;</li> <li>- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике.</li> <li>- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;</li> <li>- формирование установки на здоровый образ жизни;</li> <li>- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b><u>Уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях,</li> <li>- выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;</li> <li>- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;</li> <li>- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа информации.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, письменного или устного опроса;</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на дифференцированном зачете.</li> </ul>

## ОУД.08 АСТРОНОМИЯ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АСТРОНОМИЯ

#### 1.1. Область применения учебной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа соответствует образовательному минимуму содержания основных образовательных программ и требованиям к уровню подготовки обучающихся, позволяет работать без перегрузок на занятии с заданиями разного уровня обучения и интереса к астрономии. Она позволяет сформировать у обучающихся достаточно широкое представление об астрономической картине мира. Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта и дает распределение учебных часов по разделам курса астрономии с учетом межпредметных связей, возрастных особенностей обучающихся, определяет минимальный набор выполняемых практических заданий.

### **1.2. Место учебной дисциплины в учебном плане**

Учебная дисциплина ОУД.08 Астрономия является дисциплиной обязательной предметной области «Астрономия» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД.08 Астрономия входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД.08 Астрономия изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен:**

**знать/понимать:**

- значение астрономической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения астрономических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и космосе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой астрономии для формирования и развития астрономической науки;
- характер законов астрономии, их применимость во всех областях человеческой деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 08 «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению

оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

**метапредметных:**

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности;

**предметных:**

понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
проект <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (личностные, предметный и метапредметные)</b>	<b>Формы, методы контроля и оценка результатов обучения.</b>
<p><b>личностные:</b> воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;</p> <p><b>метапредметные:</b> овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности;</p> <p><b>предметные:</b> понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира, - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики,</p>	<p><b>Входной контроль:</b> -тестирование</p> <p><b>Текущий контроль:</b> -тесты, лабораторные, практические и контрольные работы.</p> <p><b>Тематический контроль:</b> - тесты, лабораторные, практические и контрольные работы.</p> <p><b>Рубежный контроль:</b> - дифференцированный зачет по разделам: динамика, электродинамика, световые и электромагнитные волны</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> -дифференциальный зачет</p>

выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам	
---	--

## **ОУД.09 РОДНОЙ РУССКИЙ ЯЗЫК**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОУД.09 РОДНОЙ РУССКИЙ ЯЗЫК**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) СПО. Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 09.«Родной русский язык» предназначена для изучения в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД 09. «Родной русский язык» является дисциплиной обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД 09. «Родной русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО 43.02.12 Технология эстетических услуг. В учебном плане учебная дисциплина ОУД 09 «Родной русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Содержание программы «Родной русский язык» направлено на достижение следующих целей:*

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к
- речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой
- деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и
- саморазвития; информационных умений и навыков.

*Освоение содержания учебной дисциплины «Родной русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

***личностных:***

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

***метапредметных:***

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

***предметных:***

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе:



обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, включая лекционные занятия – 18 часов, практические занятия – 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом(если предусмотрено)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой, используя сведения по истории и теории литературы, выявлять сквозные темы и ключевые проблемы русской и мировой литературы;</li> <li>- соотносить произведение с литературным направлением эпохи, определять его род и жанр;</li> <li>- анализировать художественный текст, выявляя его подтекст и раскрывая позицию автора, выражая собственное отношение к сказанному;</li> <li>- выразительно читать, правильно расставляя словесные и логические ударения;</li> <li>- выделять и осмыслять изобразительно-выразительные средства языка в их единстве с композицией текста и авторской позицией;</li> <li>- конспектировать, аннотировать, реферировать статьи о литературе, кино, театральных спектаклях;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий.</p> <p>Презентация одного из стилей речи Тестирование по изученным темам.</p> <p>Домашнее сочинение.</p> <p>Создание рефератов.</p> <p>Контрольные работы.</p> <p>Контрольное тестирование.</p>

- выступать с самостоятельно подготовленным докладом;
- строить устные и письменные высказывания, владеть различными видами пересказа, участвовать в диалоге, понимать чужую точку зрения и аргументировано отстаивать свою;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- создавать литературно-музыкальные композиции, предполагающие взаимосвязь литературы с другими видами искусств;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- содержание программных произведений, предназначенных для текстуального и обзорного изучения, а также чтения наизусть;
- основные факты жизни и творчества изучаемых писателей;
- творческую историю произведений, объяснять их современное значение;
- сходство и отличие литературных произведений от произведений других жанров и других авторов;
- основные историко-литературные сведения и теоретико-литературные понятия.

## **ОУД.10 ИНФОРМАТИКА**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОУД.09 ИНФОРМАТИКА**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) СПО Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 «Информатика» предназначена для изучения информатики в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов, по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования на базе основного общего образования

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.10 «Информатика» является дисциплиной обязательной предметной области «Информатика» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД.10 «Информатика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело социально – экономического профиля.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД.10 «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППСЗ

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:*

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных

задач, профессионального и личностного развития;

- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание

ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

*Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

#### **• личностных:**

– чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
- **метапредметных:**
  - умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
  - использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
  - использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
  - использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
  - умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
  - умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,

ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести

дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных:***

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

– владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ

и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 161 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 149 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	161
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	149
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	121
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	6
самостоятельная работа над проектом	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	- устная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	- оценка результатов выполнения практических работ;
знать: основные понятия автоматизированной обработки информации;	- оценка результатов выполнения практических работ; - письменная проверка
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	- тестирование
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	- оценка результатов выполнения практических работ; - письменная проверка
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	-оценка результатов выполнения практических работ; -тестовый контроль
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения	-устная проверка -оценка результатов выполнения практических работ;
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоение умений:	
знать методы работы с информационными и коммуникационными технологиями и применять полученные навыки в процессе профессиональной деятельности;	Практическое занятие
применять оргтехнику и программное обеспечение для создания автоматизированного рабочего места в зависимости от его типа; использовать программное обеспечение для объединения автоматизированных рабочих мест в сети.	Практическое занятие
применять прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в работе информационных и коммуникационных технологий при реализации задач документационного обеспечения управления и архивного дела.	Практическое занятие
использовать информационные системы в документационном обеспечении управления и архивном деле:	Практическое занятие
использование в современных условиях пакетов прикладных программ, общих для всех отраслей; применять проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ, учитывая специфику места работы.	Практическое занятие
применять экспертные системы, системы поддержки принятия решений, системы моделирования и прогнозирования в документационном обеспечении управления и архивном деле.	Практическое занятие

## ОУД .11 ФИЗИКА

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД .11 ФИЗИКА

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 «Физика» предназначена для изучения естествознания в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке обучающихся по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУД. 11 «Физика» является дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД. 11 «Физика» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** социально – экономического профиля.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД. 10 «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППСЗ

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

*Содержание программы ОУД.11 «Физика» направлено на достижение следующих целей:*

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья,



окружающей среды.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа учебной дисциплины ОУД.11 «Физика» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.11 «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

***личностных:***

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

***метапредметных:***

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

— умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**предметных:**

— сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

— владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

— сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

— сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

— владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

— сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося **97** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **97** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	97
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	97
в том числе:	
лабораторные работы	22
практические занятия	-
контрольные работы	-
проект ( <i>если предусмотрено</i> )	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
консультации	
самостоятельная работа над проектом	-
<i>Итоговая аттестация в форме устного экзамена</i>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;</li> <li>- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;</li> <li>- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-тестирование,</li> <li>-контрольная работа;</li> <li>-домашняя работа;</li> </ul>

<p>- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.</p>	
<p>- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;  - определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;  - строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;  - использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;  <b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b>  - для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.</p>	<p>-практические занятия по решению задач,  -выполнение индивидуального задания;  -домашняя работа;</p>
<p>- находить производные элементарных функций;  - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;  - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;  - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;  <b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b>  - решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.</p>	<p>-практические занятия по решению задач,  -тестирование,  -контрольная работа;</p>
<p>- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;  - использовать графический метод решения уравнений и неравенств;  - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;  - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.  <b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b>  - для построения и исследования простейших математических моделей.</p>	<p>-практические занятия по решению задач,  -тестирование,  -контрольная работа;  -домашняя работа;</p>
<p>- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;  - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;  <b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b>  - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;</p>	<p>-практические занятия по решению задач,  -контрольная работа;  -домашняя работа;</p>

- анализа информации статистического характера.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</li> <li>- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве;</li> <li>- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</li> <li>- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</li> <li>- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</li> <li>- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;</li> <li>- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;</li> <li>- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач,</li> <li>-тестирование,</li> <li>-контрольная работа;</li> <li>-домашняя работа;</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;</li> <li>- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;</li> <li>- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</li> <li>- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-практические занятия по решению задач</li> <li>-тестирование</li> <li>-выполнение индивидуального задания</li> <li>-контрольная работа;</li> </ul>
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений	Устный экзамен

## ОУД.12 ХИМИЯ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.12 ХИМИЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 Химия предназначена для изучения химии в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме получения образования на базе основного общего образования по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.12 Химия является дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД.12 Химия входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** естественнонаучного профиля.

В учебном плане учебная дисциплина ОУД.12 Химия изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

*Содержание программы ОУД.12 Химия направлено на достижение следующих целей:*

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость знания в области химии для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого знания в области химии;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

- -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- -использовать лабораторную посуду и оборудование;
- -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.12 Химия обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

***личностных:***

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области химии, чувство гордости за российские химические науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области химии;
- объективное осознание значимости компетенций в области химии для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области химии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя знания в области химии с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области химии;

***метапредметных:***

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины

мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

— умение использовать различные источники для получения информации по химии и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

***предметных:***

— сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества;

— владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области химии, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

— сформированность умения применять знания по химии для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

— сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мира; владение приемами химических методов наблюдения, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

— владение понятийным аппаратом химии, позволяющим познавать мир, участвовать в научных дискуссиях, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

— сформированность умений понимать значимость знаний по химии для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.



ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося **118 часов**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **108** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>118</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>38</i>
контрольные работы	
проект ( <i>если предусмотрено</i> )	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<b>Консультации</b>	<i>7</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
ориентироваться в современных научных понятиях и информации по химии; работать с информацией химии: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации; использовать знания химии в повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности, охраны здоровья, окружающей среды, энергосбережения.	Устный опрос, наблюдение за выполнением различных упражнений, отчет по самостоятельной работе. Проверка конспектов. Оценка выполнения практических заданий и самостоятельной работы. Устный и письменный контроль. Индивидуальный и фронтальный опрос. Тестирование.
<b>Знания:</b>	
Разделы химии, их общность и отличия; химические методы познания и исследования, законы химии; взаимосвязь между научными открытиями и развитием техники и химических технологий; вклад великих ученых-химиков в научно-технический прогресс.	Устный опрос, наблюдение за выполнением различных упражнений, отчет по самостоятельной работе. Проверка конспектов. Оценка выполнения практических заданий и самостоятельной работы. Устный и письменный контроль. Индивидуальный и фронтальный опрос, тестирование

**ОУД.13 БИОЛОГИЯ****1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.13 БИОЛОГИЯ****1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 Биология предназначена для изучения биологии в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме получения образования на базе основного общего образования по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.13 Биология является дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина ОУД.13 Биология входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** естественнонаучного профиля. В учебном плане учебная дисциплина ОУД.13 Биология изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

*Содержание программы ОУД.13 Биология направлено на достижение следующих целей:*

Содержание рабочей программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных

и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.13 Биология обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

**личностных:**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области биологии, чувство гордости за российские биологические науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области биологии;
- объективное осознание значимости компетенций в области биологии для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя знания в области биологии с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить

самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области биологии и;

**метапредметных:**

— овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

— применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

— умение использовать различные источники для получения информации по биологии и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**предметных:**

— сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества;

— владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области биологии, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

— сформированность умения применять знания по биологии для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

— сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мира; владение приемами биологических методов наблюдения, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

— владение понятийным аппаратом биологии, позволяющим познавать мир, участвовать в научных дискуссиях, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

— сформированность умений понимать значимость знаний по биологии для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

*В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:*

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 167 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>172</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>167</i>
в том числе:	
лекции	<i>132</i>
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>35</i>
контрольные работы	-
проект ( <i>если предусмотрено</i> )	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<b>Консультации</b>	<i>2</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

## **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> ориентироваться в современных научных понятиях и информации по химии; работать с информацией химии: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации; использовать знания химии в повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности, охраны здоровья, окружающей среды, энергосбережения.	Устный опрос, наблюдение за выполнением различных упражнений, отчет по самостоятельной работе. Проверка конспектов. Оценка выполнения практических заданий и самостоятельной работы. Устный и письменный контроль. Индивидуальный и фронтальный опрос. Тестирование.

<b>Знания:</b>	
Разделы химии, их общность и отличия; химические методы познания и исследования, законы химии; взаимосвязь между научными открытиями и развитием техники и химических технологий; вклад великих ученых-химиков в научно-технический прогресс.	Устный опрос, наблюдение за выполнением различных упражнений, отчет по самостоятельной работе. Проверка конспектов. Оценка выполнения практических заданий и самостоятельной работы. Устный и письменный контроль. Индивидуальный и фронтальный опрос, тестирование
Итоговая аттестация усвоенных знаний и усвоенных умений.	экзамен

## УДП.14 ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### УД.п.14 ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл

#### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять основные атрибуты изображений на иконах, элементы иконографии;
- характеризовать просветительскую деятельность монастырей;
- характеризовать задачи, формы и методы осуществления православной миссии Русской Православной Церкви;
- характеризовать причины разделения Западной Церкви на католическую и протестантскую;
- характеризовать религиозные сектантские движения и секты;
- различать богослужебную культуру Православия от богослужения в других религиозных традициях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- историю русской Православной Церкви;
- русские летописи и летописцы;
- православные христианские праздники, история и традиции их празднования;
- особенности православной иконы, канонические нормы иконографии; русская иконография;

- происхождение, историю и современное состояние православного монашества, значение монашества и монастырей в развитии православной культуры;
- религии мира.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Итоговая аттестация дифференцированный зачёт.</b>	

### **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
- определять основные атрибуты изображений на иконах, элементы иконографии;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы.
- характеризовать просветительскую деятельность монастырей;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты рефератов.
- характеризовать задачи, формы и методы осуществления православной миссии Русской Православной Церкви;	Оценка защиты реферата.
- характеризовать причины разделения Западной Церкви на католическую и протестантскую;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование. Анкетирование
- перечислять новые религиозные и сектантские движения.	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Тестирование. Анкетирование
- различать богослужбную	Наблюдение и оценка при выполнении

культуру Православия от богослужения в других религиозных традициях;	практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование. Анкетирование
<b>Усвоенные знания:</b>	
- русские летописи и летописцы;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование.
- православные христианские праздники история и традиции их празднования в Церкви и семье;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты реферата Зачет
- православная икона, канонические нормы иконографии; русская иконография;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты реферата.
- происхождение, история и современное состояние православного монашества, значение монашества и монастырей в развитии православной культуры;	Тестирование Оценка защиты реферата.
- история русской Православной Церкви;	Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование.
- история миссионерской деятельности Русской Православной Церкви	Оценка защиты реферата
- Русское Православие и религии мира	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы.

## **ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

#### **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.



В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные категории и понятия философии;
- 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 достижения науки, техники и технологий.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов;

консультаций – 4 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
- консультации	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет

культуры гражданина и будущего специалиста.	
<b>Усвоенные знания:</b>	
-основные категории и понятия философии;	Зачет Оценка выполнения самостоятельной работы.
-роль философии в жизни человека и общества;	Зачет Оценка выполнения самостоятельной работы.
-основы философского учения о бытии;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
-сущность процесса познания;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
-основы научной, философской и религиозной картин мира;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
-о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижение науки, техники и технологий.	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет

## ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и в мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI века.
- основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия (семинары)	8
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Консультации</b>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего опроса, тестирования, а также экспертной оценки выполнения обучающимися самостоятельной работы в виде подготовки рефератов, презентаций и работы с учебной литературой, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. По итогам обучения дисциплины – дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b>	
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и в мире;	Фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование
выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
<b>Усвоенные знания:</b>	
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);	Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы

	Экспертная оценка работы на семинарских занятиях
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI века.	Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.	Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы Экспертная оценка работы на семинарских занятиях

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 10.</b>	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; пользоваться профессиональной документацией на государственном и	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 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение 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

	иностранных языках.	свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
--	---------------------	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	164
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	164
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	164
контрольные работы	-
проект (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
консультации	-
самостоятельная работа над проектом (если предусмотрено)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего опроса, тестирования, а также экспертной оценки выполнения обучающимися самостоятельной работы в виде подготовки рефератов, презентаций и работы с учебной литературой, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. По итогам обучения дисциплины – дифференцированный зачет.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного

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	партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
--	--	--

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 04. Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 03 Планировать и реализовывать	Определять актуальность	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная

<p>собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Психология коллектива. Психология личности . Основы проектной деятельности</p>
---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	164
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	164
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	162
Самостоятельная работа	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>- основы здорового образа жизни;</p> <p>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</p> <p>- средства профилактики перенапряжения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <p>- письменных/ устных ответов, - тестирования</p>

<p>- содержание актуальной нормативно- правовой документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>-психология коллектива, психология личности, основы проектной деятельности</p>		
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей ;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;</li> <li>- определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> <li>-организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на входе – начало учебного года, семестра;</li> <li>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</li> </ul> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b> Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> <li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p><b>Спортивные игры.</b> Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>-техничко-тактических действий студентов в ходе</li> </ul>



		<p>проведения контрольных соревнований по спортивным играм,  -выполнения студентом функций судьи,  -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.  <b>Общая физическая подготовка</b>  Экспертная оценка:  - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;  -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;  -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;  -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
--	--	--

## **ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

#### **1.1. Область применения программы**

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа ОГСЭ.05 Психология общения обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03	Определять актуальность	Содержание актуальной нормативно-

	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объём образовательной программы</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>30</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>18</b>
Контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося и консультации (всего)</b>	-
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила делового общения;</li> <li>- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;</li> <li>- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;</li> <li>- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;</li> <li>- составляющие внешнего облика делового человека:</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>

<p>костюм, прическа, макияж, аксессуары и др.;</p> <p>- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <p>- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;</p> <p>- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;</p> <p>- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;</p> <p>- поддерживать деловую репутацию;</p> <p>- создавать и соблюдать имидж делового человека;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на дифференцированном зачете</p>

## ЕН.01 ХИМИЯ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

#### 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- применять основные законы для решения в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнения химических реакций, процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;

- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества, ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания
- обратимые и необратимые реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных, слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем, высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристику поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику химических анализов;
- приемы безопасности работы в химической лаборатории.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **146**час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **144** часа,

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	146
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144

в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	48
контрольные работы	
<i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> применять основные законы для решения в области профессиональной деятельности;	– оценка результатов выполнения практических работ – тестирование
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	– тестирование
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	– устная проверка
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;	– оценка результатов выполнения практических работ
использовать лабораторную посуду и оборудование;	– оценка результатов выполнения лабораторных работ
выбирать метод и ход анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	– оценка результатов выполнения лабораторных работ
проводить качественные реакции на неорганические вещества, ионы, отдельные классы органических соединений;	– оценка результатов выполнения лабораторных работ
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	– оценка лабораторных и практических работ
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	– оценка результатов выполнения лабораторных работ
<b>Знания:</b> основные понятия и законы химии	– тестовый контроль – оценка результатов практических работ – устная проверка
теоретические основы органической, физической и коллоидной химии	– тестовый, письменный контроль – устная проверка
понятие химической кинетики и катализа	– оценка результатов практических работ, тестовый контроль, – устная проверка

классификацию химических реакций и закономерности их протекания	– оценка результатов практических работ, тестовый контроль, – устная проверка
обратимые и необратимые реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов	– письменный, тестовый контроль, – устная проверка.
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена	– оценка результатов практических работ, тестовый и письменный контроль
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных, слабых электролитах	– оценка результатов практических работ, тестовый и письменный контроль
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения	– оценка результатов практических работ, тестовый контроль
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	– письменный и тестовый контроль, – устная проверка.
свойства растворов и коллоидных систем, высокомолекулярных соединений	– оценка результатов практических работ, тестовый контроль, – устная проверка, – письменный и тестовый контроль
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов	– оценка результатов практических работ, тестовый контроль, – устная проверка, – письменный и тестовый контроль
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	– оценка результатов практических работ, тестовый контроль, – устная проверка, – письменный и тестовый контроль
основы аналитической химии	– оценка результатов выполнения лабораторных работ, – устная проверка, – письменный и тестовый контроль
основные методы классического количественного и физико-химического анализа	– оценка результатов выполнения лабораторных работ, – устная проверка, – письменный и тестовый контроль
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	– оценка результатов выполнения лабораторных работ , – тестовый контроль
методы и технику химических анализов	– оценка результатов выполнения лабораторных работ, – тестовый и письменный контроль, – устная проверка
приемы безопасности работы в химической лаборатории	– оценка результатов выполнения лабораторных работ, – устная проверка

**ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**  
**ЕН.2 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих по направлениям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принцип размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часа.

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

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
Консультации	-
<b>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</b>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, сообщений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b>	
У.1. Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Анализ выполненных рефератов, таблиц, схем по темам, опорных конспектов. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий.
У.2. Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	Анализ работы с учебниками, справочниками, научно-популярными изданиями, компьютерными базами, ресурсами сети Интернет. Текущий контроль в ходе аудиторных занятий.
У.3. Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Анализ работы с учебниками, справочниками, научно-популярными изданиями, компьютерными базами, ресурсами сети Интернет. Текущий контроль в ходе аудиторных занятий.
<b>Усвоенные знания</b>	
3.1. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Тестирование, зачет
3.2. Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Тестирование, зачет
3.3. Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации.



причинах возникновения экологического кризиса	Тестирование, зачет
3.4. Принципы и методы рационального природопользования	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Тестирование, зачет
3.5 Методы экологического регулирования	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Тестирование, зачет
3.6. Принцип размещения производств различного типа	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Зачет
3.7. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования	Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Зачет.
3.8. Понятие и принципы мониторинга окружающей среды	Текущий контроль: тестирование в ходе аудиторных занятий. Зачет
3.9. Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Зачет
3.10. Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Зачет
3.11. Природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Зачет

## **ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов;	– основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60

<b>Объем образовательной программы</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  схему микробиологического контроля;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования</p>

<p>пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

## ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li><li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li><li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li><li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– виды снабжения;</li><li>– виды складских помещений и требования к ним;</li><li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li><li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li><li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li><li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li><li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li><li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li><li>– правила оформления заказа на</li></ul>

		продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	70
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>

<p>видов снабжения;          видов складских помещений и требования к ним;          периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;          методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;          программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;          современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;          методов контроля возможных хищений запасов на производстве;          правил оценки состояния запасов на производстве;          процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;          правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;          видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		<p>в форме дифференцированного зачета в виде:          -письменных/ устных ответов,          -тестирования</p>
<p>Умения:          определять наличие запасов и расход продуктов;          оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;          проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;          принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;          оформлять</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          Точность оценки, самооценки выполнения</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;          - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	
--	--	--

## **ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

#### **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- 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;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;



- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы **компетенций**:

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Дескрипторы сформированности (действия)</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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. Определять 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).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации</p>

	<p>полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности</p>

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	ценностей.	деятельности по профессии (специальности)	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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

		профессиональные темы	
ОК.11. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания
	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной

		соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	80
<b>Самостоятельная работа (не более 20%)</b>	2
<b>Консультации</b>	2
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	70
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме Экзамена</b>	6

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Знание:</b> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>- письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части</i>

<p>полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p><i>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><i>проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- письменных/ устных ответов,</i></li> <li><i>- тестирования.</i></li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></li> <li><i>- Точность оценки</i></li> <li><i>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></li> <li><i>- Рациональность действий и т.д.</i></li> <li><i>- Адекватность, оптимальность</i></li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></li> <li><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></li> <li><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</i></li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене</i></li> </ul>

<p>безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p><i>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	
--	---	--

## **ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

#### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
-------------------	---------------	---------------

<p><b>OK 01</b> <b>OK 02</b> <b>OK 03</b> <b>OK 04</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания,</li> </ul>
--	---	---



<ul style="list-style-type: none"> <li>и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	
Консультации	-

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – виды, типы и классы организаций	Полнота ответов, точность	Текущий контроль

<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	<p>формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Умения:</p>	<p>Правильность,</p>	<p><b>Текущий</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь,</li> </ul>	<p>полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
---	---	--

<p>весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>		
--	--	--

## **ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

### **1.1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;

- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 127 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов; самостоятельной работы обучающегося - 4 часа, консультаций – 2 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>127</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>118</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>18</b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
- консультации	<b>2</b>
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	- оценка результатов выполнения практических работ;
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	-устная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
<b>Знания:</b> основные положения экономической	- устная проверка

теории;	- тестовый контроль
принципы рыночной экономики;	- устная проверка
современное состояние и перспективы развития отрасли;	- устная проверка
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	- устная проверка
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	- устная проверка - тестовый контроль
механизмы формирования заработной платы;	- устная проверка - тестовый контроль
формы оплаты труда;	- устная проверка - тестовый контроль
стили управления, виды коммуникации;	-тестовый контроль
принципы делового общения в коллективе;	-устная проверка
управленческий цикл;	-тестирование
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	-письменная проверка; тестовый контроль
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	-тестовый контроль; - устная проверка
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	- тестовый контроль - оценка результатов выполнения практических работ;

## **ОП.06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности может быть использована при изучении дисциплины в группах СПО **естественнонаучного профиля** ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **формирование** правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
- **воспитание** гражданской ответственности и чувства собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- **освоение знаний** об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
- **овладение умениями**, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
- **формирование** способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

Программа дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности направлена на формирование у обучающихся общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Обучающиеся должны обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, включающих в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;



- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные положения Конституции Российской Федерации;
  - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
  - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
  - 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 для 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося 0 часов;
  - консультаций - 2 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Консультаций</b>	<b>2</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования,

а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоение умений:</b>	
использовать необходимые нормативные правовые акты;	рассмотрение правовых ситуаций индивидуальные задания
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;	Индивидуальные задания рассмотрение правовых ситуаций
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности	Индивидуальные задания рассмотрение правовых ситуаций
<b>Усвоение знаний:</b>	
основные положения Конституции Российской Федерации;	опрос индивидуальные задания
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	опрос индивидуальные задания
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	опрос
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Тестирование Опрос Индивидуальные задания
организационно-правовые формы юридических лиц;	Опрос Индивидуальное задание
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Опрос Индивидуальное задание
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Опрос Индивидуальное задание
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;	Тестирование Контрольная работа Индивидуальные задания
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	Опрос Индивидуальное задание
право социальной защиты граждан;	Опрос Индивидуальное задание
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Тестирование Контрольная работа Индивидуальные задания
виды административных правонарушений и административной ответственности;	Опрос Индивидуальные задания
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Опрос Индивидуальные задания
<b>Итоговый контроль</b>	Дифференцированный зачет

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07**

# ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение **следующих целей:**

- учебная дисциплина ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является специальной дисциплиной, формирующей знания и умения выпускника, его квалификационные составляющие.
- в условиях становления современных рыночных отношений, когда точная и своевременно полученная информация является основным средством для нормальной работы организации, предприятия, учреждения, использование информационных и коммуникационных технологий позволяет работать с информационным потоком, не только отслеживая требуемую информацию, но и оперативно использовать полученные данные в системах поддержки принятия решений, моделирования и прогнозирования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>46</b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
самостоятельная работа на компьютере в Интернете	
самостоятельная внеаудиторная работа	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	- устная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
знать: основные понятия автоматизированной обработки информации;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - письменная проверка
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	- тестирование

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - письменная проверка
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	-оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; -тестовый контроль
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения	-устная проверка -оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоение умений:	
знать методы работы с информационными и коммуникационными технологиями и применять полученные навыки в процессе профессиональной деятельности;	Практическое занятие
применять оргтехнику и программное обеспечение для создания автоматизированного рабочего места в зависимости от его типа; использовать программное обеспечение для объединения автоматизированных рабочих мест в сети.	Практическое занятие
применять прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в работе информационных и коммуникационных технологий	Практическое занятие
использовать информационные системы	Практическое занятие
использование в современных условиях пакетов прикладных программ, общих для всех отраслей; применять проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ, учитывая специфику места работы.	Практическое занятие
применять экспертные системы, системы поддержки принятия решений, системы моделирования и прогнозирования	Практическое занятие

## ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

##### 1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа ОП.08 Охрана труда обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-04, ОК 07

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

	самообразования	
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>34</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	-
Контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося и консультации (всего)</b>	<b>2</b>
в том числе: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила делового общения;</li> <li>- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;</li> <li>- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;</li> <li>- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;</li> <li>- составляющие внешнего облика делового человека: костюм,</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>

прическа, макияж, аксессуары и др.; - правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.		
<b>Умения:</b> -осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; - пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; - принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме; - поддерживать деловую репутацию; - создавать и соблюдать имидж делового человека;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на дифференцированном зачете

## ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового	-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; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны



	<p>поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
<b>Объем образовательной программы</b>	68
в том числе:	
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-

Самостоятельная работа <sup>2</sup>	-
<b>Промежуточная аттестация</b> (Проводится в форме дифференцированного зачета)	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            основы военной службы и обороны государства;            задачи и основные мероприятия гражданской обороны;            способы защиты населения от оружия массового поражения;            меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;            организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета в виде:            -письменных/ устных ответов,            -тестирования</p>

<p>добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
<p><b>Умения:</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

**ОП.10 СПЕЦРИСОВАНИЕ И ЛЕПКА.**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 СПЕЦРИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

**1.2. Область применения программы**

Учебная дисциплина ОП.10 Спецрисование и лепка является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа ОП.10 Спецрисование и лепка обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	<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>Определять 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>	<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>
ОК 02	<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>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления кулинарных изделий;
- разрабатывать композиции украшений для кулинарных изделий;
- изготавливать украшения из различных продуктов для украшения кулинарных блюд;
- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кулинарных блюд;
- создавать композиции;
- украшать кулинарные изделия, применяя различные приемы рисования и лепки;

**знать:**

- основы изобразительной грамоты; технику рисунка и ее многообразие
- технику рисунка и последовательность нанесения его на кулинарное изделие;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- закономерности расположения предметов на поверхностях кулинарных изделий;
- технику лепки элементов украшения для кулинарных изделий
- основы создания объемных изображений из различных продуктов (овощей, фруктов и др. продуктов).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объём образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-

практические занятия	24
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре</i>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы изобразительной грамоты; технику рисунка и ее многообразие</li> <li>- технику рисунка и последовательность нанесения его на кулинарное изделие;</li> <li>- законы композиции, выразительные средства композиции;</li> <li>- закономерности расположения предметов на поверхностях кулинарных изделий;</li> <li>- технику лепки элементов украшения для кулинарных изделий основы создания объемных изображений из различных продуктов (овощей, фруктов и др. продуктов).</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления кулинарных изделий;</li> <li>- разрабатывать композиции украшений для кулинарных изделий;</li> <li>- изготавливать украшения из различных продуктов для украшения кулинарных блюд;</li> <li>- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кулинарных блюд;</li> <li>- создавать композиции; украшать кулинарные изделия, применяя различные приемы рисования и лепки.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций Рациональность действий</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>

## **ОП.11. ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа адаптационной дисциплины разработана на основе соответствующего ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенно-стей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы.**

Дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина имеет ярко выраженный практико-ориентированный характер. Профессиональные и общие компетенции, формирующиеся и совершенствующиеся в результате освоения дисциплины, необходимы при изучении профессиональных модулей и дальнейшего использования в профессиональной деятельности.

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

В результате освоения дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» обучающийся с ОВЗ должен:

##### **уметь:**

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

##### **знать:**

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;

простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

□ современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

□ методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p><i>ОК 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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 действий. Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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</p>
<p><i>ОК 2</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления</p>



	<p>информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>результатов поиска информации</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи.</p>

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>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.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
- тематика внеаудиторной самостоятельной работы;	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, выполнения индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> необходимая терминология, основы и сущность профессионального самоопределения;</li> <li><input type="checkbox"/> простейшие способы и</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов</i></p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменно-го/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов вне-</li> </ul>

<p>приемы развития психических процес-сов и управления собственны-ми психическими состояниями, основные механизмы психиче-ской регуляции поведения че-ловека:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ современное состояние рынка труда, мир профессий и предъ-являемых профессией требова-ний к психологическим осо-бенностям человека, его здоро-вью;</li> <li>□ основные принципы и техноло-гии выбора профессии;</li> <li>□ методы и формы поиска необ-ходимой информации для эф-фективной организации учеб-ной и будущей профессиональ-ной деятельности.</li> </ul>	<p><i>поставленным целям, полнота ответов, точ-ность формулировок, адекват-ность применения профессиональ-ной терминологии</i></p>	<p>аудиторной (самостоятель-ной) работы (эссе, сообще-ний, тематиче-ских презента-ций и т.д.)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● применять на практике полу-ченные знания и навыки в раз-личных условиях профессиональ-ной деятельности и взаимодей-ствия с окружающими;</li> <li>● использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуля-ции в процессе деятельности и общения;</li> <li>● на основе анализа современ-ного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адек-ватный профессиональный выбор и выбор собственного пути про-фессионального обучения;</li> <li>● планировать и составлять временную перспективу своего будущего;</li> <li>● успешно реализовывать свои воз-можности и адаптироваться к но-вой социальной, образовательной и профессиональной среде;</li> </ul>	<p><i>- Правильность, полнота выпол-нения заданий, точность форму-лировок, точность расчетов, со-ответствие требованиям;</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, мето-дов, техник, последовательностей действий и т.д.;</i>  <i>-Точность оценки;</i>  <i>-Соответствие требованиям ин-струкций, регламентов;</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.;</i>  <i>- Правильное выполнение заданий в полном объеме - эффективное взаимодействия с окружающи-ми, использование приёмов пси-хической саморегуляции в про-цессе деятельности и общения;</i>  <i>- построение профессиональной траектории деятельности;</i>  <i>- осуществление планирования собственной деятельности;</i>  <i>- адаптация к новой социальной, образовательной и профессио-нальной среде</i></p>	<p><b>Промежуточ-ная аттеста-ция</b>  в форме дифференци-рованного за-чета/ в виде:  -письменных/ устных отве-тов, выполне-нии заданий в виде деловой игры (диалоги, презентации и т.д.)</p>

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

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент 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:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### *1.2.2. Перечень профессиональных компетенций*

*Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями*

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практич еский опыт	<p><u>разработке ассортимента полуфабрикатов;</u>  <u>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</u>  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;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<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;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты</p>

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

Всего часов – 401

Из них на освоение МДК – **143**

на практики:

- учебную – **108**

- производственную – 144

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа <sup>3</sup>		
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Практики			
			Обучение по МДК, в час.			в т.ч.				Учебная	Производственная
			всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час						
1	2	3	4	5	6	7	8	9			
ПК 1.1-1.4 ОК 1-5, 10, 11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	49	47	18	-	-	-	2			
ПК 1.1.-1.4 ОК 1-5, 10, 11	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	94	90	60	-	-	-	4 (2+2 конс)			
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	252	-	-	-	108	144	-			
	<b>Всего:</b>	<b>401</b>	<b>137</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>6</b>			

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>



	заявки на сырье, продукты	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	

**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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент 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:

#### 1.2.1. 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

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<p><b>уметь</b></p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<p><b>знания</b></p>	<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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>

	продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
--	--

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

Всего часов - 376

Из них на освоение МДК - 154

на практики:

учебную 144

производственную 72 часа



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	Консультации
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1., ОК 1-4	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	32	12	-	-	-	2	-
ПК 2.2.-2.8, ОК 1-4	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	118	48	20	-	-	-	2
ПК 2.1-2.8, ОК 1-2	Учебная и производственная практика	216				144	72	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>376</b>	<b>150</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-04</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной</li> </ul>	

	<p>рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

### **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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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. Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной 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 профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Общие компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
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
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 рецептов холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--	--

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p>

	при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
--	--

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

Всего часов – 248

из них на освоение МДК – 98

на практики:

учебную – 72

производственную – 72

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	-	-	-	-
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>66</b>	<b>64</b>	<b>42</b>		-	-	<b>2</b>
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	<b>144</b>				<b>72</b>	<b>72</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>248</b>	<b>96</b>	<b>54</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>2</b>



### 3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	

<p>хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> 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</p> <p><b>ПК 3.6.</b> 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</p>	<p>закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7.</b> 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и</li> </ul>	

	планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

**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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**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. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной 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 и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

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

Всего часов - 188

Из них на освоение МДК – 74 часа

на практики:

учебную - 72 часа

производственную – 36 часов.



## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Консультации
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.1 ОК 1-4	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-
ПК 4.2.- 4.3 ОК 1-4	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	-	-	-	-	2
ПК 4.4.- 4.6 ОК 1-4	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-
ПК 4.1- 4.6 ОК 1-4	Учебная и производственная практика	108				72	36		
	<b>Всего:</b>	<b>182</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>2</b>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и</li> </ul>	

<p>подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>	
--	---	--

<p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим</li> </ul>	

	<p>методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
---	--	--

**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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
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. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной 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 и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p><u>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</u></p> <p><u>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</u></p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

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

Всего часов – 790

Из них на освоение МДК – 244 (34+210)

на практики:

учебную 216

производственную 324



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	34	12	-		-	-
ПК 5.1., 5.6	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	210	208	126	20			2
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	540				216	324	
	<b>Всего:</b>	<b>790</b>	<b>84</b>	<b>32</b>	<b>*</b>	<b>216</b>	<b>324</b>	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	

<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><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 обслуживания</p> <p><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</p> <p><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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	
--	--	--

	<p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p><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</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков</p>	

	выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

патриотическую позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

## **ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

##### **1.2.1. 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 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p><u>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</u></p> <p><u>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</u></p> <p><u>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</u></p> <p><u>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</u></p> <p><u>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</u></p>
уметь	<p><u>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</u></p> <p><u>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</u></p> <p><u>организовывать рабочие места различных зон кухни;</u></p> <p><u>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</u></p> <p><u>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</u></p> <p><u>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</u></p> <p><u>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</u></p>

	<p><u>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</u>  <u>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</u>  <u>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</u>  <u>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</u>  <u>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</u>  <u>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</u>  <u>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</u>  <u>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</u>  <u>организовывать документооборот</u></p>
знать	<p><u>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</u>  <u>основные перспективы развития отрасли;</u>  <u>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</u>  <u>классификацию организаций питания;</u>  <u>структуру организации питания;</u>  <u>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</u>  <u>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</u>  <u>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</u>  <u>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</u>  <u>виды, формы и методы мотивации персонала;</u>  <u>способы и формы инструктирования персонала;</u>  <u>методы контроля возможных хищений запасов;</u>  <u>основные производственные показатели подразделения организации питания;</u>  <u>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</u>  <u>формы документов, порядок их заполнения;</u>  <u>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</u>  <u>правила составления калькуляции стоимости;</u>  <u>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</u>  <u>процедуры и правила инвентаризации запасов</u></p>

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

Всего часов - 208

Из них на освоение МДК - 58

на практики: производственную – 144 часа



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	Консультации	
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная			Производственная
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- 6.3 ОК 1-4, 11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42	40	16	-	-	-	-	-
ПК 6.4, 6.5 ОК 1-4, 11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	16	14	2	-	-	-	-	2
ПК 6.1-6.5 ОК 1-4, 11	Производственная практика, часов	144				-	144		
	<b>Всего:</b>	<b>208</b>	<b>56</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>144</b>		<b>2</b>

### 3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- курсовой работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте</li> </ul>	

	профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

## **ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР», 12901 «КОНДИТЕР»**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР», 12901 «КОНДИТЕР»**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Повар», 12901 «Кондитер» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.
9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
10. Готовить простые холодные и горячие соусы.
11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
16. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
17. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
18. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
19. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
20. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
- использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд;
- выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила организации рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов – 563  
Из них на освоение МДК – 233 (129+102)  
Консультаций 2  
на практики:  
учебную 216  
производственную 108



## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

***Выполнение работ по профессии «Повар», «Кондитер»*** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
ПК 7.1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
ПК 7.1.3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.1.4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.1.5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.1.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7.1.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.1.8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 7.1.9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.1.10	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.1.11	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.1.12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.1.13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.1.14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.1.15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ПК 7.2.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 7.2.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.2.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.2.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 7.2.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа <sup>4</sup> (консультации)
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			всего, часов	Обучение по МДК, в час.		Практики		
				в т.ч.		Учебная	Производственная	
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1.1 - ПК 7.1.15 ОК 1-ОК11	Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса.	129	129	78	-	-	-	-
ПК 7.2.1 - ПК 7.2.6 ОК 1-ОК11	Раздел 2. Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса.	104	102	78	-	-	-	2
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	324	-	-	-	216	108	-
	<b>Всего:</b>	<b>557</b>	<b>231</b>	<b>156</b>	<b>-</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>2</b>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессионал ьные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.</b> <b>Производить</b> <b>первичную</b> <b>обработку,</b> <b>нарезку и</b> <b>формовку</b> <b>традиционных</b> <b>видов овощей</b> <b>и плодов,</b> <b>приготовлени</b> <b>е овощных</b> <b>полуфабрикат</b> <b>ов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов;</li> <li>- Точность определения годности традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</li> <li>- Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;</li> </ul>
<b>ПК 2.</b> <b>Производить</b> <b>обработку</b> <b>рыбы с</b> <b>костным</b> <b>скелетом и</b> <b>приготовлени</b> <b>е полуфабрикат</b> <b>ов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом;</li> <li>- точность определения годности рыбного сырья;</li> <li>- правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</li> <li>- соответствие выбора способа обработки рыбы</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом;</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</li> <li>- тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> </ul>
<b>ПК 3.</b> <b>Производить</b> <b>обработку и</b> <b>приготовлени</b> <b>е основных</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>- правильность организации рабочего места по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> </ul>

<p><b>полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</b></p>	<p>приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>- соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>- точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Оформление результатов лабораторно-практической работы;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>
<p><b>ПК 4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</li> <li>-Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей)</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Оформление и защита отчета по практической работе</li> </ul>

	момента реализации	
<p><b>ПК 5.</b>  <b>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;</li> <li>- Проверочная работа;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-</li> </ul>

		практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
<b>ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность подготовки макаронных изделий, яиц, творога к технологическому процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд;</li> <li>- точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности).</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</li> </ul>

<p><b>ПК 7.</b>  <b>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд;</li> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса;</li> <li>- соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
<p><b>ПК 8.</b>  <b>Готовить бульоны и отвары, простые супы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров и простых супов;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров, супов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов;</li> <li>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров, супов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики,</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров, простых супов;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров, простых супов;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления бульонов и отваров, супов;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых первых блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуску первых блюд;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации.</li> </ul>	<p>производственной практики (по профилю специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Проверочная работа;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>
<p><b>ПК 9.</b> <b>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности;</li> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха;</li> <li>- соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- блиц-опроса;</li> <li>- графического диктанта.</li> </ul> </li> <li>- Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</li> </ul>
<p><b>ПК 10.</b> <b>Готовить простые холодные и горячие соусы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов;</li> <li>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам;</li> <li>- точность расчета количества сырья для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности).</li> <li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю</li> </ul>

	<p>приготовления соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения бракеража готовых соусов;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации.</li> </ul>	<p>специальности).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).</li> </ul>
<p><b>ПК 11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы.</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы.</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;</li> <li>- Проверочная работа;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</li> </ul>

<p><b>ПК 12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; подбор гарнира и соуса;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы в зависимости от вида реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности).</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;</li> <li>- Проверочная работа;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и</li> </ul>
---	--	---

		производственной практики (по профилю специальности).
<b>ПК 13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки;</li> <li>-точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезки в зависимости от вида реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам бутербродов)</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики;</li> <li>- Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики</li> <li>-Тестирование;</li> </ul>
<b>ПК 14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>-Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> </ul>

	<p>салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов, простых холодных блюд и закусок;</li> <li>-точность выбора режимов хранения салатов, простых холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам салатов);</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики;</li> <li>- Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики</li> </ul>
<p><b>ПК 15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых сладких блюд и напитков;</li> <li>-изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке;</li> <li>- правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд и напитков;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков;</li> <li>- соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд и напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Тестирование;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией</li> </ul>
<p><b>ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правильность организации рабочего места по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и</li> </ul>

	<p>приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<p>оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>
<p><b>ПК 2.</b> <b>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования;</li> <li>- соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него;</li> <li>- правильность выбора температурного режима;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> </ul>
<p><b>ПК 3.</b> <b>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, коврижек;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</li> </ul>
<p><b>ПК 4.</b> <b>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;</li> <li>- правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>- точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.</b> <b>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<p>на практических занятиях</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>
<p><b>ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора условий хранения тортов и пирожных в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>



# УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить общие 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 и поддержания 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

Выпускник, освоивший программу НПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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.

**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 в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЛР 1	<b>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</b>
ЛР 2	<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 3	<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 4	<b>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</b>
ЛР 5	<b>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию</b>

	традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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

**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, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

Код	Наименование результата обучения
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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

Код	Наименование результата обучения

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.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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 9	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	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

**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, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

Код	Наименование результата обучения
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.

**ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер компетенциями (ПК):**

ПК 7.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
ПК 7.1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
ПК 7.1.3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашних птиц.
ПК 7.1.4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.1.5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.1.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7.1.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.1.8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 7.1.9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 7.1.10	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.1.11	Готовить и оформлять простые блюда с костным скелетом.
ПК 7.1.12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.
ПК 7.1.13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.1.14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.1.15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ПК 7.2.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 7.2.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.2.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.2.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.2.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 7.2.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	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
ЛР 3	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
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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 9	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12	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
-------	--

1.1.3. В результате освоения учебной практики студент должен:

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

Иметь практический опыт в	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

**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**

<p><i>Практический опыт в</i></p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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 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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p><i>Умения</i></p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>

**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**

<p><b>Практический опыт</b></p>	<p>разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы</p>
---------------------------------	--



	<p>обслуживания;</p> <p>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 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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p><input type="checkbox"/> контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p><b>Умения</b></p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p><input type="checkbox"/> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

**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**

<p><b>Практический опыт в</b></p>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной разработке ассортимента холодных и горячих</p>
-----------------------------------	--

	<p>десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>□ разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p><b>Умения</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

**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**

<p><b>Практический опыт в</b></p>	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> </ul> <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p><b>Умения</b></p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>

**кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни  
разнообразного ассортимента**

<b>Практический опыт в</b>	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<b>Умения</b>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>

**ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер**

<b>Практический опыт</b>	<p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>приготовления основных супов и соусов;</p>
--------------------------	---

	<p>обработки рыбного сырья;  приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  обработки мясного сырья;  приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  подготовки гастрономических продуктов;  приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  приготовления сладких блюд;  приготовления напитков;  приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>
<b>Умения</b>	<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;  использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд;  оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд;  выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима;  охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда;  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  оценивать качество готовых изделий;</p>

**1.4.** Количество часов на освоение программы учебной практики - **828** часа, в том числе

В рамках освоения ПМ 01. 108 часа.

В рамках освоения ПМ 02. 144 часа.

В рамках освоения ПМ 03. 72 часа.

В рамках освоения ПМ 04. 72 часа.

В рамках освоения ПМ 05. 216 часов.

В рамках освоения ПМ 07. 216 часов

## **2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.-1.4	<b>Знания:</b>	<b>Текущий</b>



	<p>полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> </ul>	
ПК 1.1.-1.4	<p><b>Умения:</b></p> <p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-контролировать безопасное использование оборудования для упаковки</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p><b>-владеть техниками, контролировать применение техник:</b></p> <p>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</p> <p>-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</p> <p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</p> <p>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</p> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p> <p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
--	--	---



	<p>-вести учет реализованных полуфабрикатов;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологией;  -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;  -проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;  - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;  - квалификации поваров  -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;  - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;  - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья  -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;  - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Действия:</b>  Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;  Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного</p>	<p>при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p> <p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении</p>
--	--	---

	<p>сырья, мяса, домашней птицы, дичи;          Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу          Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.</p>	<p>работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
<p>ПК 2.1.-2.8.</p>	<p>Знания:          требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;          -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));          -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;          -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными;          - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;          - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;          -последовательность выполнения технологических операций;          -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;          -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;          -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;          -правила утилизации отходов;          -виды, назначение упаковочных материалов,          - способы хранения пищевых продуктов;          -способы и правила порционирования (комплектования),</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и</p>

	<p>упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>	<p>проверочной работе за семестр.</p>
<p>ПК 2.1.-2.8.</p>	<p>Действия:  Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара  Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной</p>

	<p>заданиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<p>практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
ПК 2.1.-2.8.	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном</p>

	<p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>	<p>экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
<p>ПК 2.1.-2.8.</p>	<p>Знания:</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном</p>

	<p>приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производств</li> </ul>	<p>экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

	-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	
ПК 3.1.-3.7	<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Умения:</b>          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;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p> <p><b>Текущий контроль в форме:</b>          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2</p>





	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов ;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного ассортимента</p>	<p>оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>
ПК 3.4.	<p><b>Знания:</b></p> <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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>
ПК 3.5.	<p><b>Знания:</b></p> <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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>
<p>ПК 3.6</p> <p>ПК 3.7</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
ПК. 4.1.-4.6	<p><b>Знания:</b></p> <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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр</p>
ПК. 4.2 ПК. 4.3	<p><b>Знания:</b></p> <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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству,</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>условия и сроки хранения холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в холодных и горячих десертов сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих десертов сложного приготовления.</p> <p>Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного приготовления.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
ПК. 4.4-4.6	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в холодных и горячих напитков сложного приготовления;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент,</p> <p>разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных и горячих напитков сложного приготовления.</p> <p>Хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного приготовления.</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
--	--	---

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 5.1.-5.5.	<p><b>Знания:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <p>Методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Правила утилизации отходов;</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</p> <p>Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, количество и качество ресурсов</p> <p>Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом)</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Контролировать ротацию продуктов</p> <p>Распределять задания в соответствии с квалификацией;</p> <p>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ</p> <p>Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов</p> <p>Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест</p> <p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности,</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

	<p>пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p> <p><b>Действия:</b>  Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера  Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	
ПК 5.1, 5.2	<p><b>Знания:</b>  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций  Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.  Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ  Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.  Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей  Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции  Методы контроля качества выполнения работ,  Виды возможных дефектов и способы их устранения  Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении  Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Правила порционирования п/ф, готовых изделий  Правила комплектования, упаковки на вынос</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

	<p>Способы презентации готовой продукции  Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>  Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты  Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.  Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.  Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией  Использовать региональные, сезонные продукты.  Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.  Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование  Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов  Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.  Оптимизировать процессы приготовления  Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.  Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.  Определять степень готовности изделий при выпечке.  Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.  Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:  - замеса теста,  - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  рассчитывать стоимость,</p>	
--	---	--



	Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба Поддерживать визуальный контакт с потребителем; Владеть профессиональной терминологией; Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; Разрешать проблемы в рамках своей компетенции <b>Действия:</b> Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
--	---	--

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить общие 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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу НПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

Код	Наименование результата обучения
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.
ЛР 1	<b>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</b>
ЛР 2	<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 3	<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 10	<b>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</b>
ЛР 11	<b>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</b>
ЛР 12	<b>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</b>

**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 в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

Код	Наименование результата обучения
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.

**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, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

**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, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ЛР 1	<b>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</b>
ЛР 2	<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 3	<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 4	<b>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</b>
ЛР 5	<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 6	<b>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</b>
ЛР 7	<b>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</b>
ЛР 8	<b>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</b>
ЛР 9	<b>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от</b>

	алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	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

**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, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):**

Код	Наименование результата обучения
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.

**ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала компетенциями (ПК):**

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.
--------	--

**ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер компетенциями (ПК):**

ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
ПК 7.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
ПК 7.3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашних птиц.
ПК 7.4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 7.9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 7.10	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.11	Готовить и оформлять простые блюда с костным скелетом.
ПК 7.12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.
ПК 7.13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

1.1.3. В результате освоения учебной практики студент должен:

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

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> <li>разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
---------------------------	--

уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
-------	--

**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**

<i>Практический опыт в</i>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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 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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<i>Умения</i>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>

**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**

<b>Практический опыт</b>	<p>разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,</p>
--------------------------	---

	<p>изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  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 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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  <input type="checkbox"/> контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<b>Умения</b>	<p>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;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  <input type="checkbox"/> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

**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**



<b>Практический опыт в</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксразработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>□ разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<b>Умения</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

**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**

<b>Практический опыт в</b>	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>□ разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>□ подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<b>Умения</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;          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;          хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
--	---

### ПМ. 06 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

<b>Практический опыт в</b>	<p><u>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</u>  <u>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</u>  <u>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</u>  <u>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</u></p>
<b>Умения</b>	<p><u>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</u>  <u>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</u>  <u>организовывать рабочие места различных зон кухни;</u>  <u>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</u>  <u>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</u>  <u>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</u>  <u>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</u>  <u>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</u>  <u>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</u>  <u>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</u>  <u>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</u>  <u>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</u>  <u>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</u>  <u>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</u>  <u>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</u>  <u>организовывать документооборот</u></p>

### ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер

<b>Практический опыт</b>	<p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;          подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;          приготовления основных супов и соусов;          обработки рыбного сырья;</p>
--------------------------	---

	приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки мясного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовления сладких блюд; приготовления напитков; приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
<b>Умения</b>	проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд; использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд; оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд; выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики - 900 часа, в том числе**

- В рамках освоения ПМ 01. 144 часа.
- В рамках освоения ПМ 02. 72 часа.
- В рамках освоения ПМ 03. 72 часа.
- В рамках освоения ПМ 04. 36 часов.
- В рамках освоения ПМ 05. 324 часов.
- В рамках освоения ПМ 06. 144 часа
- В рамках освоения ПМ 07. 108 часов

**2. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.-1.4	<b>Знания:</b> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	<b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>- формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья способы упаковки, складирования, условия,</li> <li>- сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</li> <li>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>-правила заполнения этикеток;</li> <li>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и</li> </ul>	<p>выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю</p>
--	---	--

	<p>инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>-принципы организации проработки рецептур;</li> <li>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> </ul>	
ПК 1.1.-1.4	<p><b>Умения:</b> Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. <b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и</p>

	<p>обработанного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li> <li>-контролировать безопасное использование оборудования для упаковки</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li><b>-владеть техниками, контролировать применение техник:</b></li> <li>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</li> <li>-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</li> <li>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</li> <li>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>-проводить анализ концепции, направлений специализации</li> </ul>	<p>проверочной работе за семестр.</p> <p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная</p>
--	---	---

	<p>организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> <li>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</li> <li>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Действия:</b> Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного</p>	<p>оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p> <p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. <b>Итоговый контроль:</b> Экспертная</p>
--	---	---

	<p>сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p> <p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.</p>	<p>оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
<p>ПК 2.1.-2.8.</p>	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>	
ПК 2.1.-2.8.	<p>Действия:</p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p> <p>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<p>при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. <b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
ПК 2.1.-2.8.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. <b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов,</li> <li>- способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> </ul>	<p>проверочной работе за семестр.</p>
<p>ПК 2.1.-2.8.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по</p>

	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производств</li> </ul>	<p>модулю и проверочной работе за семестр.</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.  Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>  Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

	<p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</p>	
<p>ПК 3.1.-3.7</p>	<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Умения:</b>          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;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p> <p><b>Текущий контроль в форме:</b>          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной</p>



	<p>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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов ;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного ассортимента</p>	<p><b>форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>
ПК 3.4.	<p><b>Знания:</b></p> <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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>
ПК 3.5.	<p><b>Знания:</b></p> <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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых,</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при</p>

	<p>региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>выполнении работ по учебной практике. <b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>
	<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. <b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 2 семестр.</p>



	прилавка/раздачи.	
ПК 3.6 ПК 3.7	<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
ПК. 4.1.-4.6	<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b>          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.          Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.  <b>Итоговый контроль:</b>          Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр</p>
ПК. 4.2 ПК. 4.3	<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в холодных и горячих десертов сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих десертов сложного приготовления.</p> <p>Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
--	--	---





	<p>рабочих мест Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ <b>Действия:</b> Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p>экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
ПК 5.1, 5.2	<p><b>Знания:</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. <b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

	<p>Методы контроля качества выполнения работ,  Виды возможных дефектов и способы их устранения  Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении  Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Правила порционирования п/ф, готовых изделий  Правила комплектования, упаковки на вынос  Способы презентации готовой продукции  Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>  Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты  Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.  Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.  Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией  Использовать региональные, сезонные продукты.  Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.  Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование  Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов  Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.  Оптимизировать процессы приготовления  Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.  Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.  Определять степень готовности изделий при выпечке.  Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.  Владеть техниками, контролировать</p>	
--	--	--

	<p>применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.</li> </ul> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>Владеть профессиональной терминологией;</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
--	---	--

## **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

#### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15. Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

#### **ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:**

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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:**

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



**ВД 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:**

- 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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:**

- 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

**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:**

- ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**ВД 6. 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.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер**

- ПК 7.1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов
- ПК 7.1.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
- ПК 7.1.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашних птиц
- ПК 7.1.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.1.5 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 7.1.6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
- ПК 7.1.7 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- ПК 7.1.8 Готовить бульоны и отвары, простые супы.
- ПК 7.1.9 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов
- ПК 7.1.10 Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 7.1.11 Готовить и оформлять простые блюда с костным скелетом.
- ПК 7.1.12 Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.

- ПК 7.1.13 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.1.14 Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски
- ПК 7.1.15 Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
- ПК 7.2.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 7.2.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 7.2.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 7.2.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 7.2.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 7.2.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего общего образования, опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

**учебной программы производственной (преддипломной) практики должен иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы, птицы для приготовления полуфабрикатов
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- выполнения работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»;

**уметь:**

- использовать органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; для приготовления сложной

#### горячей кулинарной продукции

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд; приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд, приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, для сложной горячей кулинарной продукции
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

## Требования к результатам освоения производственной (преддипломной) практики.

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВД	Требования к умениям
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых разработывать, изменять ассортимент, разработывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>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</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разработывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p>

<p>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</p>	<p>ароматических веществ</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для 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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<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>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	<p>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;</p>

<p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><u>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</u></p> <p><u>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</u></p> <p><u>организовывать рабочие места различных зон кухни;</u></p> <p><u>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</u></p> <p><u>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</u></p> <p><u>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</u></p> <p><u>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</u></p> <p><u>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</u></p> <p><u>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</u></p> <p><u>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</u></p> <p><u>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</u></p> <p><u>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</u></p> <p><u>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</u></p> <p><u>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</u></p> <p><u>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</u></p> <p><u>организовывать документооборот</u></p>
<p>Выполнение работ по профессии 16675</p>	<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;</p>

Повар и 12901 Кондитер	выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд; использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд; оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд; выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий
---------------------------	---

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

- 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**
- 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.**
- 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.**
- 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.**
- 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.**
- 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**



7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар и 12901 Кондитер.

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 и 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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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.
ПК 7.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
ПК 7.1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
ПК 7.1.3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.1.4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.1.5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.1.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7.1.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.1.8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 7.1.9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.1.10	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.1.11	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.1.12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.1.13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.1.14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.1.15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ПК 7.2.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 7.2.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.2.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.2.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.2.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 7.2.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### Календарно-тематический план

Виды и содержание работ	Количество часов
<b>Всего</b>	<b>144 ч.</b>
в том числе:	
Ознакомление с предприятием	8 час.
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.	122 час.
Оформление отчётных документов по практике	7 час.
Итоговая аттестация (защита отчета)	7 час.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям	- Тестирование;  - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения

	<p>регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>-Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и</li> </ul>

	<p>полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	<p>оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Тестирование;</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Тестирование;</p>
<p>ПК 1.4. Осуществляют разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 1.4. Осуществляют разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

	<p>рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной</p>

	<p>температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>
<p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p>
<p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществляют приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p>
<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</p>	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>



<p>макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;  - Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>
<p>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</p>	<p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;  соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>
<p>ПК 2.6.  Осуществляют 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</p>	<p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос  знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок;  правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;  правильность выполнения действий по</p>	<p>приготовлению сложных соусов;</p>
<p>ПК 2.7.</p>		

<p>Осуществляют подготовку, творческое оформление и реализацию горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществляют разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования,</p>	<p>- Тестирование;  - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;  - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p>

<p>регламентами</p>	<p>инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;          точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;          соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;          соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);          соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;          правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;          точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;          соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);          - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;          - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, во время проведения учебной практики;          - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>
<p>ПК 3.2.          Осуществляют приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:          адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;          соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;          оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);          профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;          соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;          правильное, оптимальное, адекватное заданию</p>	<p>- Тестирование;          - Тестирование;          - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;          - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;          - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);          - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;          - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во</p>

	<p>планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>	<p>время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ПК 3.3. Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Тестирование;</p>

	<p>готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ПК 3.4. Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; знание ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>
<p>ПК 3.5. Осуществляют 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</p>	<p>правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ПК 3.6. Осуществляют приготовление, творческое оформление и</p>	<p>знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-</p>

<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования;</p> <p>правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.</p>	<p>практических занятиях;</p>
<p>ПК 3.7. Осуществляют разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов,</p>	

	<p>оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической</p>

	<p>расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>
<p>ПК 4.2. Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики;</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и</p>
<p>ПК 4.3. Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках)</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и</p>
<p>ПК 4.4. Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках)</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и</p>



<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	<p>оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.5. Осуществляют приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики -Тестирование; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</p>

	<p>мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>правильность организации процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>правильность выбора способов отделки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</p> <p>выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению;</p> <p>точность выбора режимов хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;</p> <p>правильность организации технологических линий по производству сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;</p> <p>правильность выбора приемов и способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;</p>	<p>- Тестирование;</p>
<p>ПК 4.6. Осуществляют разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p>	

<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;  оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);  рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;  точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;  соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-</p>

	<p>(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществляют приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p>
<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществляют приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществляют приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>	<p>- Тестирование;</p>
<p>ПК 5.5. Осуществляют в приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	

	сложного ассортимента для отпуска на вынос	
<p>ПК 5.6. Осуществляют разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ПК 6.1. Осуществляют разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</p> <p>правильность последовательности расположения блюд в меню;</p> <p>соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</p> <p>точность расчета цены блюда по меню;</p> <p>актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- <i>устный и письменный опрос;</i></p> <p>- <i>решение экономических задач;</i></p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- <i>тестирование</i></p>
<p>ПК 6.2. Осуществляют текущее</p>	<p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>правильность выбора, оформления бланков;</p>	<p>- <i>решение ситуационных задач;</i></p> <p>- <i>оценка участия в ролевых</i></p>

<p>планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p>	<p><i>(деловых) играх и тренингах;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>тестирование по темам МДК;</i></li> <li>- участие в исследовательской, творческой работе;</li> <li>- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- отчеты по практическим работам.</li> </ul>
<p>ПК 6.3. Организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</i></li> <li>- <i>решение ситуационных задач;</i></li> </ul>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</p> <p>правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</p> <p>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</i></li> <li>- <i>решение ситуационных задач;</i></li> <li>- <i>оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах;</i></li> </ul>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <p>адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</p> <p>адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</p> <p>соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</p> <p>точность выбора методов обучения, инструктирования;</p> <p>актуальность составленной программы обучения персонала;</p> <p>оценивать результаты обучения</p> <p>организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями</p> <p>определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;</p> <p>использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <p>сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>решение ситуационных задач;</i></li> <li>- <i>оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах;</i></li> <li>- <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</i></li> <li>- <i>тестирование;</i></li> <li>- <i>решение ситуационных задач;</i></li> <li>- <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</i></li> <li>- <i>отчеты по практическим работам.</i></li> </ul>

	<p>работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших;</p> <p>принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>знание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира;</p> <p>оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации;</p> <p>правильность выполнения расчетов выхода продукции в ассортименте;</p>	
<p>ПК.7.1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов;</p> <p>Точность определения годности традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом;</p> <p>соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</p> <p>Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию;</p> <p>Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию;</p> <p>Точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов;</p> <p>Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>-Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;</p>
<p>ПК.7.1.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом;</p> <p>точность определения годности рыбного сырья;</p> <p>правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом;</p> <p>соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</p> <p>соответствие выбора способа обработки рыбы</p> <p>точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом;</p> <p>правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>-тестирование</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики</p>



		(по профилю специальности);
<p>ПК.7.1.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Оформление результатов лабораторно-практической работы;</p> <p>- Тестирование;</p>
<p>ПК.7.1.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов</p> <p>правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>Правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;</p>	<p>-Тестирование</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>-Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>- Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Тестирование</p>

	<p>Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>Соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации</p>	<p>- Оформление и защита отчета по практической работе</p>
<p>ПК.7.1.5 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов;</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд;</p> <p>выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента;</p> <p>правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>точность проведения бракеража готовых блюд;</p> <p>соответствие и правильность выбора посуды для отпуска каш и гарниров из круп, простых</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;</p> <p>- Проверочная работа;</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик;</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка умений при</p>

	<p>блюд из бобовых и кукурузы;          точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации;          точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации</p>	<p>прохождении учебной и производственной практики;          - Тестирование;          - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.</p>
<p>ПК.7.1.6          Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.</p>	<p>правильность подготовки макаронных изделий, яиц, творога к технологическому процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд;          правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд;          точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;          точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;          точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;          - Тестирование;          - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики          - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;          - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;          - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;          - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности).          - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией          - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);          - Экспертное наблюдение и</p>

		оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ПК.7.1.7 Готовить бульоны и отвары, простые супы.	<p>правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд;          точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд;          обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса;</p> <p>соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;</p> <p>точность проведения бракеража готовых блюд;</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).</p>
ПК.7.1.8 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров и простых супов;</p> <p>правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации</p>

	<p>отваров, супов;          точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов;          правильность организации рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров, супов;          правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров, простых супов;          правильность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров, простых супов;          правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд;          точность расчета количества сырья для приготовления бульонов и отваров, супов;          точность проведения бракеража готовых первых блюд;          соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд;          точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации;          точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации.</p>	<p>оборудования, инструментов, инвентаря;          - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);          - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Проверочная работа;</p> <p>- Тестирование;</p>
<p>ПК.7.1.9          Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;          правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности;          обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха;          соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям;</p>	<p>-Тестирование</p> <p>- Текущий контроль в форме:          - блиц-опроса;          - графического диктанта.          - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</p>
<p>ПК.7.1.10          Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов;          правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов;          соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов;          правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);          - Тестирование;          - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-</p>

	<p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</p> <p>правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</p> <p>правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления соусов;</p> <p>точность проведения бракеража готовых соусов;</p> <p>соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов;</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации;</p> <p>точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации.</p>	<p>практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности).</p> <p>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности).</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики;</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>ПК.7.1.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</p> <p>правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса;</p> <p>выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента;</p> <p>правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.</p> <p>соответствие и правильность выбора посуды</p>	<p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;</p>

	<p>для отпуска блюд из рыбы.</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации;</p> <p>правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы.</p> <p>точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации</p>	<p>- Проверочная работа;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</p>
<p>ПК.7.1.12.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; подбор гарнира и соуса;</p> <p>выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы с учетом временного регламента;</p> <p>правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности).</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;</p> <p>- Проверочная работа;</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка умений при</p>

	<p>блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы в зависимости от вида реализации;</p> <p>правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;</p>	<p>прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>ПК.7.1.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов;</p> <p>правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов;</p> <p>правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки;</p> <p>точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок;</p> <p>соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки;</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезки в зависимости от вида реализации;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам бутербродов)</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики;</p> <p>- Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики</p> <p>- Тестирование;</p>
<p>ПК.7.1.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>правильность выбора условий и сроков</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Тестирование;</p>



и закуски.	<p>хранения салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>точность проведения бракеража готовых салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>соответствие и правильность выбора посуды для отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок;</p> <p>точность выбора режимов хранения салатов, простых холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам салатов);</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики;</p> <p>- Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики</p>
<p>ПК.7.1.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых сладких блюд и напитков;</p> <p>изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке;</p> <p>правильность организации рабочего места при приготовлении оформлению и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд и напитков;</p> <p>соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков;</p> <p>соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке;</p> <p>точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации</p>

	<p>точность выбора режимов хранения готовых блюд и напитков;</p>	<p>оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Тестирование;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией</li> </ul>
<p><b>ПК 7.2.1.</b> <b>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</b></p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>
<p><b>ПК 7.2.2.</b> <b>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</b></p>	<p>обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования;</p> <p>соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий;</p> <p>правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него;</p> <p>правильность выбора температурного режима;</p> <p>правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</li> <li>-Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>-Тестирование;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</li> </ul>

	<p>точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</p>	
<p><b>ПК 7.2.3.</b> <b>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</b></p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него;</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста;</p> <p>правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки;</p> <p>правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста;</p> <p>правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, коврижек;</p> <p>соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</p> <p>выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению;</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</p>
<p><b>ПК 7.2.4.</b> <b>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</b></p>	<p>правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;</p> <p>правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</p>

	<p>точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;</p>	
<p><b>ПК 7.2.5.</b> <b>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</b></p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</p> <p>правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</p> <p>правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</p> <p>точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Тестирование;</p>
<p><b>ПК 7.2.6.</b> <b>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</b></p>	<p>соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</p> <p>точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</p> <p>правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных;</p> <p>правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</p> <p>точность выбора условий хранения тортов и</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</p> <p>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-</p>

	пирожных в зависимости от срока реализации;	практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
--	---	---

