

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:
Директор КГБПОУ «Енисейский
многопрофильный техникум»
И. В. Каличкина

29 августа 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, официант)
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
форма обучения: очная
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Енисейск, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, официант)

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 обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, официант)**» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Основная цель вида профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности по профессии 12901 Кондитер:

Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

Основная цель вида профессиональной деятельности по профессии 16399 Официант:

Обслуживание гостей в организациях питания

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций 16675 Повар

Виды деятельности	Профессиональные	Практический опыт	Умения	Знания

компетенции				
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
ПК 07.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и	

		<p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные</p>	<p>кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецепттурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении</p>
	изделий			

			<p>полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--	--	--	---

			<p>платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать расход используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить обучение помощника повара на рабочем месте</p> <p>Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении</p>	<p>ПК. 07.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>

				блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК. 07.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и	Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов,		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие

кулинарных изделий	<p>Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур</p> <p>Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Производить оценку качества на промежуточных этапах</p>	<p>деятельность организаций питания</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии в молекулярной кухне</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Правила эксплуатации кухонных роботов</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной</p>
--------------------	---	---	--

			<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	безопасности в организациях питания
Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ПК. 07.05 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	<p>Проведение инвентаризации кухни организации питания</p> <p>Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p> <p>Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров</p>	<p>Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета</p> <p>Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов</p> <p>Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания</p> <p>Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря</p> <p>Товароведение в организации питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях</p>

				общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК. 07.06 Организация работы бригады поваров	Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания Координация работы кухни с другими подразделениями и организацией питания Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Разрабатывать график работы членов бригады поваров Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров Распределять задания между работниками бригады поваров Определять потребность в обучении работников бригады поваров Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения Принципы ХАССП в организациях общественного питания Методы органолептического анализа Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных Теории межличностного и делового общения, общения с гостями,	

		<p>месте</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий</p>	<p>переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
ПК. 07.07 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	<p>Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре</p> <p>Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных</p> <p>Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период</p>	<p>Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров</p> <p>Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий</p> <p>Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения</p> <p>Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>Технологии управления персоналом</p> <p>Технологии управления изменениями в организации</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>

			регламентов организации работы бригады поваров	
--	--	--	--	--

по профессии 12901 Кондитер

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК 07.08 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Требования охраны

		условиям хранения, по заданию кондитера		труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК 07.09 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной	

			<p>технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>	<p>продукции с учетом соблюдения требований качества Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ПК 07.10 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми</p>	<p>Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и</p>

		<p>ресурсами и необходимым оборудованием</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха</p>	<p>продукции</p> <p>Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента</p>	<p>шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью</p>
--	--	---	---	--

				улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
ПК 07.11 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	

		<p>национальных кухонь</p> <p>Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>	<p>пищевых продуктов</p> <p>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</p> <p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p>	<p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	
Организация и контроль текущей деятельности бригады	ПК 07.12	Обеспечение бригады кондитеров необходимыми	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для	Разрабатывать план работы бригады кондитеров Распределять	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций

кондитеров	материальными ресурсами и персоналом	обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства	работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской и шоколадной продукции Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения Готовить отчеты о работе бригады кондитеров	питания Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных Технологии обучения на рабочих местах Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
ПК 07.13 Организация работы бригады кондитеров	Проведение вводного и текущего инструктажа работников бригады кондитеров Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенций,	разрабатывать план работы бригады кондитеров распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным Обучать работников бригады на рабочих местах	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Современные технологии организации кондитерского производства Требования к безопасности пищевых продуктов,	

кондитеров	<p>установление степени ответственности работников</p> <p>Координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий</p> <p>Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>современным технологиям кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве</p>	<p>используемых в кондитерском производстве, условия их хранения</p> <p>Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
ПК 07.14 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	<p>Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период</p> <p>Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин</p> <p>Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный</p>	<p>Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров</p> <p>Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана</p> <p>Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию</p> <p>Использовать</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Современные технологии контроля организации кондитерского производства</p> <p>Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания</p> <p>Технологии маркетинговых исследований в организациях питания</p>

		период	компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады	
--	--	--------	--	--

по профессии 16399 Официант

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ПК 07.15 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	Прием и оформление заказа на бронирование столика Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку Предоставление информации об организации питания Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями и с клиентами	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
	ПК 07.16 Обслуживание гостей в холле организации	Встреча и приветствие гостей в организации	Презентовать гостям организацию питания и	Нормативные правовые акты Российской Федерации,

	питания	<p>питания</p> <p>Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах</p> <p>Размещение гостей за столом в зале организации питания</p>	<p>предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Представлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания</p> <p>Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания</p> <p>Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания</p> <p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p>Подавать гостям меню организации питания</p>	<p>регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанных этикета и требования ресторанных протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p> <p>Правила подачи меню в организации питания</p>
	ПК 07.17 Выполнение вспомогательных работ по	Подготовка зала обслуживания организации питания перед	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию

	<p>обслуживанию гостей в зале организации питания</p> <p>началом обслуживания гостей и перед закрытием зала</p> <p>Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей</p> <p>Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)</p> <p>Подача блюд и напитков гостям организации питания</p> <p>Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания</p>	<p>питания</p> <p>Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p> <p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p>	<p>гостей</p> <p>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачи блюд и напитков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней</p> <p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и</p>
--	---	---	--

			<p>Сортировать использованную столовую посуду и приборы</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p>	гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 07.18 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	<p>Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Приготовление заготовок для напитков</p> <p>Приготовление свежевыжатых соков</p> <p>Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков</p> <p>Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки</p>	<p>Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p> <p>Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара</p> <p>Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок</p> <p>Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды</p> <p>Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения</p> <p>Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с</p>	

			<p>плодов</p> <p>Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания</p> <p>Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками</p> <p>Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки</p> <p>Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос</p>	<p>напитками</p> <p>Методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков</p> <p>Правила хранения приготовленных свежеотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования</p> <p>Виды барного оборудования и инвентаря</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	<p>ПК 07.19</p> <p>Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки</p>	<p>Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания</p> <p>Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков</p> <p>Передача заказа гостей организации</p>	<p>Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выяснить пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Характеристика блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p>

		<p>питания на кухню и в бар организации питания</p> <p>Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания</p>	<p>Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</p> <p>консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</p> <p>Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания</p> <p>Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания</p>	<p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при</p>
--	--	---	---	---

				определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 07.20 Обслуживание гостей в зале организации питания	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания Подача блюд и напитков гостям организации питания Замена использованной посуды, приборов и столового белья	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков Досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи блюд Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива	

			<p>гостей Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей Разрешать конфликтные ситуации</p>	<p>Правила и техника подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника подачи чая и кофе Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Методы разрешения конфликтных ситуаций Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
ПК 07.21 Обслуживание гостей в баре организации питания	<p>Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе</p>	<p>Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря Классификация алкогольных и безалкогольных</p>	

		<p>Составление документации, отчетов посредством специализированных программ</p> <p>Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</p>	<p>программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах</p> <p>Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции</p> <p>Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</p> <p>Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции</p> <p>Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах</p> <p>учета</p> <p>Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли</p> <p>Готовить и подавать свежевыжатые соки</p> <p>Готовить,</p>	<p>напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила и техника подачи вина</p> <p>Правила и техника подачи пива</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе</p> <p>Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и</p>
--	--	--	--	--

		<p>оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок Презентовать напитки с элементами бармен-шоу Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных</p>	<p>оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и</p>
--	--	--	---

			работ по обслуживанию гостей в баре Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок	обучения на рабочих местах Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 07.22 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях	Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировать, пересервировать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
ПК 07.23 Проведение расчетов с гостями организации	Подготовка контрольно-кассового оборудования к	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и	Нормативные правовые акты Российской Федерации,	

	питания за сделанные заказы	началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ	программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах	регулирующие деятельность организаций питания Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Правила получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	ПК 07.24 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	Проведение инвентаризации бара Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода напитков, барной	Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных Условия и сроки хранения

		<p>продукции</p> <p>Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря</p>	<p>организации питания</p> <p>Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания</p>	<p>продуктов и напитков в баре</p> <p>Условия хранения столовой посуды, столовых приборов</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
ПК 07.25	Организация работы бригады официантов/барменов	<p>Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в зале организации питания</p> <p>Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в баре организации питания</p> <p>Координация выполнения заданий работниками бригады официантов,</p>	<p>Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов</p> <p>Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменов</p> <p>Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов</p> <p>Определять потребность в обучении работников</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания</p> <p>Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории</p>

		барменов	<p>бригады официантов, барменов</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий</p> <p>Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте</p> <p>Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания</p>	<p>межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
ПК 07.26 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	<p>Контроль качества обслуживания гостей организации питания</p> <p>Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных</p> <p>Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных</p>	<p>Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания</p> <p>Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>Технологии управления персоналом</p> <p>Технологии управления изменениями в</p>	

		планов за отчетный период	выполнения заданий Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения	организации Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
--	--	---------------------------	---	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 596

в том числе в форме практической подготовки - 73

Из них на освоение МДК 292

самостоятельная работа 88

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Квалификационный экзамен 36

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, официант)

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самосто- ятельная работа	Промеж- уточная аттестац-ия		
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.									
			Обучение по МДК, час.			Практики						
			всего, часов	В том числе			Учебная	Производственная				
1	2	3		лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа), часов	7	8	9	10			
ПК 7.1-07.07	Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (повар)	130	100	25	-			30				
ПК 07.08-07.14	Раздел 2. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (кондитер)	130	100	25	-			30				
ПК 07.15-07.26	Раздел 3. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (официант)	120	92	23	-			28				
	Учебная и производственная практики	180				72	108					
	Квалификационный экзамен	36							36			
	Всего:	596	292	73		72	108	88	36			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, официант)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (повар)		
МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (повар)		130
Тема 1.1. Технология выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<p>Содержание</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Бракераж сырья и готовой продукции.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий		
Тема 2.1. Организация процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>Содержание</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>Освоение операций по подготовке сырья и продуктов для приготовления кулинарной продукции.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Подготовка рыбных полуфабрикатов к тепловой обработке.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы. Подготовка полуфабрикатов из мяса к тепловой обработке.</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом соблюдений требований к качеству.</p>	2

	Правила пользования сборником рецептур на приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Тема 2.2. Приготовление и презентация к продаже бутербродов и гастрономических продуктов порциям.	<p>Содержание</p> <p>Технология приготовления бутербродов.</p> <p>Технология приготовления и оформления салатов.</p> <p>Технология приготовления и оформления основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Технология приготовления гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Принципы и приемы презентации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок из мяса и рыбы и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Составление рецептур для приготовления бутербродов, салатов.</p> <p>Составление рецептур для приготовления, холодных блюд и закусок из мяса и рыбы и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Изучение различных технологий приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по технологическим картам под руководством повара.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов</p>	4
Тема 2.3. Приготовление, презентация и продажа супов, бульонов и отваров	<p>Содержание</p> <p>Технология приготовления бульонов, отваров.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов.</p> <p>Технология приготовления молочных, сладких, холодных супов.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Составление рецептур для приготовления супов, бульонов.</p> <p>Составление рецептур для приготовления, бульонов и отваров.</p> <p>Изучение различных технологий приготовления супов, бульонов и отваров по технологическим картам под руководством повара.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: щей, борщей, рассольников</p>	4
Тема 2.4. Приготовление, презентация и продажа холодных и горячих соусов.	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих и холодных соусов.</p> <p>Технология приготовления горячих соусов.</p> <p>Технология приготовления холодных соусов.</p>	2

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Изучение различных технологий приготовления горячих и холодных соусов. Составление рецептур для приготовления холодных и горячих соусов. Использование различных технологий приготовления холодных и горячих соусов по технологическим картам под руководством повара. Приготовление, оформление и отпуск основного красного, белого соуса.</p>	2
Тема 2.5. Приготовление, презентация и продажа блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.	<p>Содержание</p> <p>Классификация блюд и гарниров из овощей. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная). Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из отварных, припущеных, жареных овощей: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Требования к качеству. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей, отпуска на вынос, транспортирования. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы.</p>	5
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Изучение различных технологий приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Составление рецептур для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Использование различных технологий приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по технологическим картам под руководством повара. Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущеных из овощей бобовых и кукурузы. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушенных и запеченных овощей, бобовых и кукурузы</p>	2
Тема 2.6. Приготовление, презентация и продажа блюд и	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика круп. Органолептическая оценка</p>	4

гарниров из круп.	<p>качества, безопасности круп. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения круп. Технология приготовления каш. Технология приготовления гарниров из круп.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	2
Тема 2.7. Приготовление, презентация и продажа блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Значение в питании и правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.). Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	4
	<p>Изучение различных технологий приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Составление рецептур для приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущеной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p>	
Тема 2.8. Приготовление, презентация и продажа блюд из	<p>Содержание</p> <p>Классификация блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	4

<p>мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p>	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса.</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Технология приготовления блюд из домашней птицы.</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Изучение различных технологий приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Составление рецептур для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Изучение различных технологий приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Использование различных технологий приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном, припущенном виде, в запеченном виде.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов из рубленной массы.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов из рубленной, котлетной массы и субпродуктов.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из домашней птицы</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.9. Приготовление, презентация и продажа блюд из яиц.</p>	<p>Содержание</p> <p>Пищевая ценность яичных продуктов. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) горячих блюд и закусок из яиц.</p> <p>Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении горячих блюд и закусок из яиц. Технология приготовления блюд из яиц.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Изучение различных технологий приготовления блюд из яиц.</p> <p>Составление рецептур для приготовления блюд из яиц.</p> <p>Использование различных технологий приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>4</p> <p>2</p>

	<p>Использование различных технологий приготовления блюд из мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц</p>	
Тема 2.10. Приготовление, презентация и продажа блюд из творога	<p>Содержание</p> <p>Пищевая ценность творога. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из творога. Методы приготовления блюд и закусок из творога сыра.</p> <p>Технология приготовления блюд из творога.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Изучение различных технологий приготовления блюд из яиц.</p> <p>Составление рецептур для приготовления блюд из яиц.</p> <p>Использование различных технологий приготовления блюд из творога.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога</p>	2
Тема 2.11. Приготовление, презентация и продажа блюд и гарниров из макаронных изделий.	<p>Содержание</p> <p>Технология приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика макаронных изделий.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.</p> <p>Изучение различных технологий приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Составление рецептур для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по технологическим картам под руководством повара.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	2
Тема 2.12. Приготовление, презентация и продажа мучных блюд, выпеченных изделий из	<p>Содержание</p> <p>Дрожжевое и бездрожжевое тесто.</p> <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) мучных блюд</p>	4

теста с фаршем, пиццы	<p>выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы. Подбор, подготовка пряностей и приправ Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении теста. Технология приготовления изделий из теста с фаршем. Технология приготовления мучных блюд. Технология приготовления пиццы.</p>	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Тема 2.13. Приготовление, презентация и продажа горячих напитков	<p>Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. А Технология приготовления горячих напитков. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков. Технология приготовления горячих напитков.</p>	2
Тема 2.14. Приготовление, презентация и продажа горячих напитков	2	
Тема 2.14. Приготовление, презентация и продажа горячих напитков	<p>Содержание Изучение различных технологий приготовления горячих напитков. Составление рецептур для приготовления горячих напитков. Использование различных технологий приготовления горячих напитков по технологическим картам под руководством повара. Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих напитков</p>	4

презентация и продажа холодных и горячих сладких блюд, десертов	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих десертов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов.</p>	
Тема 2.15. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Изучение различных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Составление рецептур для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов технологическим картам под руководством повара.</p> <p>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	1
Раздел 3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		
Тема 3.1. Общая характеристика предприятий общественного питания	<p>Содержание</p> <p>Типы, виды, классы предприятий общественного питания. Классификация предприятий по производственно-торговому признаку</p>	2
Тема 3.2. Организация работы производства	<p>Содержание</p> <p>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Меню: основные виды, их характеристика. Сырьевая ведомость.</p> <p>Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учет сырья и готовых изделий на производстве</p>	2
Тема 3.3. Механическое оборудование предприятий общественного питания	<p>Содержание</p> <p>Классификация механического оборудования ПОП.</p> <p>Общие правила эксплуатации механического оборудования. Требования техники</p>	2

	безопасности при работе с механическим оборудованием. Универсальные приводы.	
Тема 3.2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Содержание Классификация теплового оборудования. Общие правила эксплуатации и техники безопасности при работе с тепловым оборудованием. Оборудование для раздачи пищи.	2
Тема 3.2. Холодильное оборудование предприятий общественного питания	Содержание Значение холодильного оборудования, способы получения холода. Общие правила эксплуатации холодильного оборудования, особенности монтажа. Охрана труда и техника безопасности при работе с холодильным технологическим оборудованием	2
Раздел 4. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров		
Тема 4.1. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	4
Тема 4.2. Управление персоналом в организациях питания	Содержание Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	4

	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	
Тема 4.3. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2
Тема 4.4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	4
Самостоятельная работа		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов		30

	разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
7.	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	
Дифференцированный зачет		2
		Итого 130
Раздел 2. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (кондитер)		
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (кондитер)		
Тема 2.1. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	Приготовление помады, глазури, ганаша Приготовление кремов на основе сливочного масла Приготовление белковых кремов Приготовление заварных кремов Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны Приготовление мастики, марципана Приготовление крошки, крупки Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада	20
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов Приготовление помады, глазури, ганаша, отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада. Приготовление кремов на основе сливочного масла, белковых, заварных, на основе сливок, творога, сметаны. Приготовление мастики, марципана, крошки, крупки.	
Тема 2.2. Особенности технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий	Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству. Приготовление бисквитного полуфабриката Вафельное тесто, п/ф, выпечка. Приготовление песочного полуфабриката Приготовление пресного сдобного теста Приготовление заварного полуфабриката Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката Приготовление слоеного полуфабриката Приготовление пряничного полуфабриката	53

	Ассортимент и технология приготовления пирожных массового спроса. Ассортимент и технология приготовления пирожных заказных, фирменных. Ассортимент и технология приготовления торты массового спроса. Ассортимент и технология приготовления торты заказных, фирменных. Ассортимент и технология приготовления фруктовых и обезжиренных торты и пирожных. Ассортимент и технология приготовления низкокалорийных кондитерских изделий. Хранение, транспортировка торты и пирожных.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	13
	Особенности технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий технология приготовления пирожных массового спроса технология приготовления пирожных заказных, фирменных технология приготовления торты массового спроса технология приготовления торты заказных, фирменных технология приготовления фруктовых и обезжиренных торты	
Самостоятельная работа		30
Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Составление технологических карт, рефератов. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно – практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.		
Дифференцированный зачет		2
	Итого	130
Раздел 3. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (офицант)		
МДК.07.03 Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (офицант)		
Тема 3.1. Основы культуры профессионального общения	Роль профессионального этикета официанта. Правила внешнего вида. Особенности речевого общения с гостями ресторана с учетом специфики обслуживаемого контингента. Основные принципы профессионального поведения официанта. Тактика поведения официанта в конфликтных ситуациях.	12
Тема 3.2. Основные типы предприятий общественного питания. Виды помещений ПОП, их характеристика.	Классификация предприятий массового питания по производственному и торговому признакам. Помещения ПОП (производственные и торговые) Их назначение, характеристика	11
Тема 3.3. Материально-	Оборудование торговых залов предприятий общественного питания	22

<p>техническое оснащений ПОП. Оборудование торговых залов, столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.</p>	<p>Виды оборудования. Механическое оборудование Требования по безопасности труда при работе с механическим оборудованием. Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. Посудомоечные машины, принцип действия и правила эксплуатации. Универсальные приводы, их техническая характеристика. Машины для нарезки хлеба, масла, гастрономических продуктов; их устройство и правила эксплуатации. Кофемолки. Тележки для официантов, их устройство и правила эксплуатации. Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Электрокофеварки, экспресс-кофеварки, электрососисковарки, электрические плиты, электрогрили; их виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Холодильное оборудование Требования по безопасности труда при работе с холодильным оборудованием. Классификация торгового холодильного оборудования по конструкции, температуре хранения, способу охлаждения. Холодильное оборудование с машинным охлаждением: холодильные шкафы, холодильные камеры, прилавки, витрины; их техническая характеристика, типы, назначение, правила эксплуатации. Льдогенераторы, их техническая характеристика, правила эксплуатации Контрольно-кассовые аппараты Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройство. Ознакомление с устройством узлов и механизмов основных типов контрольно-кассовых машин; их техническими характеристиками. Подготовка рабочего места и контрольно-кассовой машины к работе. Инструктаж по безопасности труда при подготовке контрольно-кассовой машины к работе. Ознакомление с порядком подсчета денежной выручки и составление покупной описи, сверка и сдача денежной выручки в “главную кассу”. Столовая посуда, приборы, инвентарь, Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье; его характеристика, ассортимент и размеры. Правила и способы складывания скатерей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды,</p>	
---	---	--

техническое оснащений ПОП. Оборудование торговых залов, столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.	приборов и столового белья. Ответственность официанта. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья. Назначение инвентаря и требования к нему.	
	Практическая работа Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Составить таблицу, отражающую виды столовых приборов и их назначение	13
Тема 3.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Меню и прейскуранты. Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в нем винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Работа официанта с меню и прейскурантами.	22
	Практическая работа Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню	10
Самостоятельная работа		28
1. Национальные кулинарные традиции 2. Особенности технологии приготовления пищи и способы ее обработки 3. Особенности русской народной кухни 4. Национальные кухни 5. Особенности японской кухни 6. Особенности восточной и азиатской кухонь 7. Особенности европейской кухни 8. История становления общественного питания и ресторанных бизнеса 9. Интересные факты об овощах 10. Интересные факты о фруктах 11. Особенности ресторанных этикета в разных странах мира 12. Стандарты внешнего вида официанта.		
	Дифференцированный зачет	2
	Итого	120
Учебная практика		72
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление соусов, супов 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы		

<p>5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц 6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 8. Приготовление тортов 9. Подготовка зала к обслуживанию гостей 10. Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания 11. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий 12. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы</p>	
Производственная практика	108
<p>1. Приготовление блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление соусов, супов 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы 5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц 6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 8. Приготовление тортов 9. Подготовка зала к обслуживанию гостей 10. Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания 11. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий 12. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы</p>	
Квалификационный экзамен	36
	Итого 596

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,

- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая 4х комфорочная;

Плита электрическая 2 х комфорочная (с индукционным нагревом);

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Плита wok;

Гриль саламандр;

Электроблинница;

Электромармиты;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли(оборудование для варки кофе на песке);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор;
Охлаждаемый прилавок витрина;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспансер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Процессор кухонный;
Куттер (для тонкого измельчения продуктов); Овощерезка;
Миксер для коктейлей;
Привод универсальный с механизмами;
Соковыжималки (для цитрусовых универсальная);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный
с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна трехсекционная.
Инструменты,приспособления,принадлежности,
инвентарь:
Функциональные емкости из нержавеющей стали;
Набор кастрюль 5л,3л, 2л, 1.5л, 1л;
Набор сотейников;
Сковорода;
Гриль сковорода;
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,
коричневая;
Подставка для разделочных досок;
Мерный стакан;
Венчик;
Миски нержавеющая сталь;
Сито;

Шенуа;
Лопатки (металлические силиконовые);
Половник;
Шумовка;
Шипцы кулинарные универсальные;
Шипцы кулинарные для пасты;
Набор ножей «поварская тройка»;
Насадки для кондитерских мешков;
Набор выемок (различной формы);
Корзина для мусора;
Учебный кондитерский цех:
Основное и технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Конвекционная печь;
Микроволновая печь;
Подовая печь (для пиццы);
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая индукционный нагрев однокомфорочная;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Фризер;
Планетарный миксер;
Миксер погружной;
Мясорубка;
Пресс для пиццы;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Газовая горелка (для карамелизации);
Термометр
инфракрасный;
Термометр со щупом;
Горячий стол упаковщик;
Стол производственный
с моечной ванной;
Производственный стол
с деревянным покрытием;
Производственный стол
с мраморным покрытием(охлаждаемый);
Моечная ванна двухсекционная;
Стеллаж передвижной.
Инструменты, приспособления, принадлежности,
инвентарь:
Дежа для
тестомесильной машины;
Дежи к миксерам;
Миски нержавеющая сталь;

Гастроемкости из нержавеющей стали;
Кастрюли;
Сковорода;
Разделочные доски (пластик): белая;
Подставка для разделочных досок;
Миски полусферические;
Мерный стакан;
Противни;
Перфорированные противни для багетов;
Венчик;
Сито;
Шенуа;
Лопатки;
Шипцы универсальные;
Скребки пластиковые;
Скребки металлические;
Кисти силиконовые;
Круглые разъемные
формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
Формы для штучных кексов цилиндрической
и конической формы (металлические)
Формы для саваренов;
Формы силиконовые для штучных кексов,
десертов, мармелада,
мороженого;
Нож;
Нож пилка (300 мм);
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см);
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков,
Ножницы;
Резцы (фигурные) для теста, марципана;
Кондитерские гребенки;
Силиконовые коврики
для выпечки;
Силиконовые коврики
для макарун, эклеров;
Вырубки (выемки) для печенья, пряников;
Формы для конфет;
Формы для шоколадных фигур;
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада;
Набор мерных ложек;
Скалки рифленые;
Скалки;
Делитель торта;
Терки;

Трафареты;
Решетка с поддоном для глазирования;
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом;
Силиконовые коврики
для айсинга;
Перчатки для карамели;
Помпа для работы с карамелью;
Подставки для торты вращающиеся;
Набор выемок;
Совки для сыпучих продуктов;
Подносы;
Дуршлаг;
Подложки для торты (деревянные);
Корзина для мусора.

Учебный кондитерский цех:

Основное и технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Конвекционная печь;
Микроволновая печь;
Подовая печь (для пиццы);
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая индукционный нагрев однокомфорочная;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Фризер;
Планетарный миксер;
Миксер погружной;
Мясорубка;
Пресс для пиццы;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Газовая горелка (для карамелизации);
Термометр
инфракрасный;
Термометр со щупом;
Горячий стол упаковщик;
Стол производственный
с моечной ванной;
Производственный стол
с деревянным покрытием;
Производственный стол
с мраморным покрытием(охлаждаемый);
Моечная ванна двухсекционная;
Стеллаж передвижной.
Инструменты, приспособления, принадлежности,
инвентарь:

Дежа для тестомесильной машины;
Дежи к миксерам;
Миски нержавеющая сталь;
Гастроемкости из нержавеющей стали;
Кастрюли;
Сковорода;
Разделочные доски (пластик): белая;
Подставка для разделочных досок;
Миски полусферические;
Мерный стакан;
Противни;
Перфорированные противни для багетов;
Венчик;
Сито;
Шенуа;
Лопатки;
Шипцы универсальные;
Скребки пластиковые;
Скребки металлические;
Кисти силиконовые;
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)
Формы для саваренов;
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого;
Нож;
Нож пилка (300 мм);
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см);
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков,
Ножницы;
Резцы (фигурные) для теста, марципана;
Кондитерские гребенки;
Силиконовые коврики для выпечки;
Силиконовые коврики для макарун, эклеров;
Вырубки (выемки) для печенья, пряников;
Формы для конфет;
Формы для шоколадных фигур;
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада;
Набор мерных ложек;

Скалки рифленые;
Скалки;
Делитель торта;
Терки;
Трафареты;
Решетка с поддоном для глазирования;
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом;
Силиконовые коврики
для айсинга;
Перчатки для карамели;
Помпа для работы с карамелью;
Подставки для тортов вращающиеся;
Набор выемок;
Совки для сыпучих продуктов;
Подносы;
Дуршлаг;
Подложки для тортов (деревянные);
Корзина для мусора.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1. Бурчакова, И.Ю. 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: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
6. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
8. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

9. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

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

11. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

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

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

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

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

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

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN

978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
19. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
20. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
21. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
22. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

24. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
25. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
26. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 07.01 – ПК 07.26 ОК. 01.01-01.10	уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, умение обучающихся использовать теоретические знания при выполнении практических задач, обоснованность, чёткость, краткость изложения	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии