

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Пономарева Л.И. / *Л.И. Пономарева*

(должность, Ф.И.О.)

« 8 » октября 2024г



УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

Самохвалов С.В.

« 8 » октября 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

**Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4 стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13 стр.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25 стр.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39 стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте – методы работы в профессиональной и смежных сферах – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс	– номенклатура информационных источников, применяемых	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <ul style="list-style-type: none"> – выделять наиболее значимое в перечне информации, <p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования – презентовать идеи 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта 	-

	<p>открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности 	-
ОК.05	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке – проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления документов – правила построения устных сообщений – особенности социального и культурного контекста 	-
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона – эффективно действовать в 	<ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	-

	чрезвычайных ситуациях		
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности 	-
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности – технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и 	организации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>– рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных</p>	<p>специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с</p>	
--	--	--

	<p>информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологическими инструкциями;</p> <p>– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– основные</p>	
--	--	--	--

		<p>технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;</p> <p>– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
ПК 3.2	<p>– вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;</p> <p>– проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,</p>	<p>– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в</p>	<p>обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

<p>полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>— определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>— осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>— использовать средства механизации и</p>	<p>соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>— принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p> <p>— основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>— порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>— методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических</p>	
---	--	--

<p>автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>– использовать в процессе</p>	<p>процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
---	--	--

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии		
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	280	
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	12	
Всего	544	252

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных х и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
						Практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1. ОК 01-05, 07,09	Раздел 1. Организация производства пищевой продукции МДК. 03.01 Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	398	252	146	46	-	-		72	180
ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09	Раздел 2. Технология продукции производства пищевой продукции МДК 03.02. Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	134		134	42	-	12		-	-
	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	544	252	268	88	-	12	12	72	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
		100/46
МДК 03. 01 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		100/46
Тема 1.1 Рынок продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Содержание	
	1. Пищевая промышленность: значение, виды продукции, особенности производственных процессов, перспективы развития.	2
	2. Состояние рынка продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Особенности маркетинга в сфере пищевой промышленности.	2
	3. Технологии менеджмента исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	2
	4. Технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	5. Бизнес-планирование в общественном питании	2
	6. Производственная программа предприятий общественного питания массового производства	2
	7. Технологии производственной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	8. Технологии финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	9. Методы расчета экономической эффективности разработки новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	2

	продуктов	
	10. Этапы внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
Тема 1.2. Особенности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	11. Производственная структура предприятия пищевой промышленности: типы и факторы, ее определяющие. Показатели, характеризующие структуру предприятия.	2
	12. Производственная программа предприятий общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов	2
	13. Планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	14. Технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (вид(ы) продукции выбирает сама ОО в зависимости от региональных особенностей: мясное, хлебное производство; детское питание, спортивное питание, лечебно-профилактическое питание и тд)	2
	15. Технологии организации производственных процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	16. Технологии технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	17. Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления	4
	18. Сменные показатели производства продукции общественного питания специализированных пищевых продуктов	4
	19. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	4
	20. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	21. Методы лабораторного контроля качества полуфабрикатов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	22. Методы контроля качества готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	23. Методы планирования выполнения технологических операций производства	4

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	
Тема 1.3. Контроль качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	24. Контроль технологических операций производства продукции общественного питания	2
	25. Оценка качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания	2
	26. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания	2
	27. Методы контроля качества готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	28. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	29. Методы лабораторного контроля качества полуфабрикатов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
Тема 1.4. Обеспечение эффективности деятельности предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	30. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания	4
	31. Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование	4
	32. Документационное обеспечение технологического процесса производства продукции общественного питания	4
	33. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания	4
	34. Технология разработки технологической документации на кулинарную продукцию и полуфабрикаты.	4
	35. Показатели эффективности работы предприятий общественного питания	4
	36. Государственное регулирование сертификации продукции общественного питания	4
	В том числе практических занятий	46
	1. Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	2. Расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства	4

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	3. Определение потребностей в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	4. Расчет экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	5. Организация контрольных мероприятий выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6
	6. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продукции общественного питания	6
	7. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания	6
	8. Применение информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	9. Применение методов контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
	10. Проведение мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
Раздел 2. Технология продукции производства пищевой продукции		122
МДК 03. 02 Обеспечение технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		80/42
Тема 2.1. Нормативно-	Содержание	80

техническая документация для предприятий общественного питания массового изготовления	1. Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты	2
	2. Порядок расчета рецептур производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	3. Формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	4. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность.	2
Тема 2.2 Технология процессов производства продукции общественного питания.	5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: классификация, характеристика, влияние на качество готовой продукции. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Химические и биохимические способы обработки.	2
	6. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос), их сущность.	2
	7. Изменения белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов. Понятие о деструкции белков. Изменения углеводов. Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Изменения крахмала (клейстеризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала). Изменения жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира.	2
	8. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	9. Классификация и особенности использования пищевых добавок в процессе производства кулинарной продукции массового производства и специализированных пищевых продуктов.	2

Тема 2.3 Способы обработки и приготовления овощей для предприятий общественного питания массового изготовления	10. Организация работы овощного цеха по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из овощей и грибов	2
	11. Механическая обработка овощей и грибов. Способы сокращения потерь. Способы тепловой обработки овощей и грибов различных кондиций. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов из овощей и грибов	2
	12. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов из овощей и грибов.	2
Тема 2.4 Способы обработки и приготовления блюд из мяса и субпродуктов	13. Организация работы мясного цеха по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции	2
	14. Классификация мясного сырья. Признаки свежести. Клеймение. Основные характеристики и пищевая ценность говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Классификация субпродуктов. Механическая обработка мяса. Разделка туш баранины, телятины, козлятины, свинины. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции.	2
	15. Требования к качеству говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.	2
	16. Микрофлора мяса и мясных продуктов. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Возбудители и виды порчи охлажденного мяса, меры предупреждения и профилактики. Особенности микрофлоры разных видов мясных продуктов (колбас, полуфабрикатов др.). Микрофлора мяса птицы.	2
	17. Механическая обработка мяса. Разделка туш баранины, телятины, козлятины, свинины. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции.	2
	18. Ассортимент. Классификация полуфабрикатов. Общие приёмы их приготовления.	2
	19. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Классификация, ассортимент.	2
	20. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Обработка и использование мяса поросят, тушек ягнят и диких животных. Причины, методы	2

	выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции из мяса и субпродуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
	21. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
Тема 2.5 Способы обработки и приготовления блюд из птицы	22. Организация работы цеха по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из птицы и кролика	2
	23. Классификация сырья мяса птицы и дичи. Основные характеристики и пищевая ценность. Классификация субпродуктов. Механическая обработка птицы. Технологическое использование полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции.	2
	24. Механическая обработка птицы. Технологическое использование полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	25. Требования к качеству с/х птицы и пернатой дичи. Требования к безопасности хранения. Микрофлора с/х птицы и п/ф из нее. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Возбудители и виды порчи охлажденной птицы, меры предупреждения и профилактики. Особенности микрофлоры разных видов продуктов из птицы (колбас, полуфабрикатов др.). Микрофлора мяса птицы.	2
	26. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
Тема 2.6 Способы обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	27. Организация работы цеха по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	28. Классификация рыбного и нерыбного водного сырья. Признаки свежести. Основные характеристики и пищевая ценность речной и океанической рыбы. Классификация субпродуктов. Микрофлора рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
	29. Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья. Требования к качеству живой, охлажденной, замороженной рыбы и консервированной рыбы. Микрофлора рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
	30. Классификация полуфабрикатов. Общие приёмы их приготовления. Ассортимент. Полуфабрикаты из рубленой рыбной массы.	2
	31. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Классификация, ассортимент. Санитарные требования к	2

	приготовлению рубленых изделий.	
	32. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
Тема 2.7 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделия	33. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции, специализирующихся на производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	34. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции (кондитерские и сахаристые изделия).	2
Тема 2.8 Технология производства продукции специализированного назначения	35. Производство специализированной молочной продукции.	2
	36. Производство продукции массового производства и специализированных пищевых продуктов с заменителями мяса, молоко и других продуктов	2
	37. Производство кулинарной продукции диабетического и других лечебных направлений.	2
Тема 2.9 Технологическое оборудования	38. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	39. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Гигиенические требования к технологическому процессу производства на предприятиях общественного питания.	2
	40. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. Значение строгого соблюдения санитарных правил и технологии при кулинарной обработке продуктов для сохранения качества выпускаемых изделий, предупреждения пищевых отравлений.	2
	В том числе практических занятий	42
	1. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания	6
	2. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию	4
	3. Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию	4
	4. Расчет количества сырья и п/ф для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов	4
	5. Разработка производственной программы. Составление плана-меню	4

	6. Определение показателей эффективности работы пищевого производства	4
	7. Оценка качества готовой кулинарной продукции из рубленых масс	4
	8. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из мяса	4
	9. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из рыбы	4
	10. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из птицы	4
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК. 03.02 Рефераты (с использованием ПК, Интернет) Составление опорного конспекта. Подготовка докладов Выполнение презентаций		12
Учебная практика Виды работ: Тема 1. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Тема 2. Механическая обработка овощей и грибов. Способы тепловой обработки овощей и грибов различных кондиций . Способы сокращения потерь. Тема 3. Приготовление блюд из овощей и грибов. Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья. Тема 5. Приготовления блюд из рыбы. Тема 6. Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Тема 7. Приготовления блюд из мяса. Тема 8. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Тема 9. Приготовление блюд из птицы. Тема 10. Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий. Тема 12. Приготовление выпечных п/ф.		72
Производственная практика Виды работ: Совершенствование навыков выполнения работ: Тема 1. Организационно-технологическое обеспечение производства полуфабрикатов из корнеплодов, клубнеплодов. Тема 2. Организационно-технологическое обеспечение производства чешуйчатой рыбы Тема 3. Организационно-технологическое обеспечение производства безчешуйчатой рыбы Тема 4. Организационно-технологическое обеспечение производства рыбной котлетной массы Тема 5. Организационно-технологическое обеспечение производства нерыбного водного сырья		180

Тема 6. Организационно-технологическое обеспечение производства мясной продукции	
Тема 7. Организационно-технологическое обеспечение производства мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	
Тема 8. Организационно-технологическое обеспечение производства натурально-рубленной массы	
Тема 9. Организационно-технологическое обеспечение производства котлетной массы	
Тема 10. Организационно-технологическое обеспечение производства п/ф из с/х птицы, дичи, кролика	
Тема 11. Организационно-технологическое обеспечение производства котлетной массы из птицы, дичи.	
Тема 12. Организационно-технологическое обеспечение производства субпродуктов.	
Тема 13. Организационно-технологическое обеспечение производства бульонов, отваров.	
Тема 14. Организационно-технологическое обеспечение производства щей, борщей.	
Тема 15. Организационно-технологическое обеспечение производства макаронных изделий.	
Тема 16. Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из дрожжевого теста.	
Тема 17. Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из разного вида теста.	
Квалификационный экзамен	12
Всего	544

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Регулируемый по высоте
2	Стул ученический	Регулируемый по высоте
3	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий и муляжей (инвентаря)	нет
6	Доска классная/рельсовая система с классной доской	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
8	Сетевой фильтр	нет
9	Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте)	Интерактивная доска или панель (диагональ не менее 65 дюймов, сенсорный экран, специализированное программное обеспечение)
10	Компьютер учителя с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
11	Компьютер ученика с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)

Оснащение мастерской «Поварское дело»

		Оборудование, инструменты и мебель
№	Наименование	Технические характеристики
1	Пароконвектомат АВАТ, ПКА 6-1/1ПМ2-01	Тип бойлерный (встроенный парогенератор). Напряжение 380 Вт. Максимальная температура внутри камеры 270 С. Расстояние между габаритами 70 мм. Панель управления на русском языке, таймер до 10 часов, 6 режимов автоматической мойки. Аппарат пароварочно- конвективный, электрический кухонный бойлерного типа. Дверь имеет двойное остекление. Ручка имеет двухступенчатый механизм открывания. В рабочей зоне размещены направляющие - левая, правая (для установки габаритов), игольчатый датчик температуры (предназначенный для контроля температуры внутри продукта. Управление работой пароконвектомата осуществляется с панели управления. Пароконвектомат обеспечивает работу 4 режима: конвекция, конвекция +пар, разогрев, папр, программа. В духовку пароконвектомата устанавливаются 6 габаритов размером GN 1/1. Страна производитель Россия.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Материал полностью нержавеющая сталь. оснащение под габариты GN 1/1. Толщина металла 0,8мм, максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу – до 150 кг. Страна производитель Россия.
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4	Весы настольные электронные (профессиональные) GAS SW -10.	Платформа выполнена из нержавеющей стали. В комплект поставки входит адаптер питания. Вычитание массы тары.Автоматическое выключение в случае отсутствия взвешивания через 9 минут. Питание от сети через адаптер или от батарей марганцевых / щелочных. Зарядка держится 500 / 1000 часов.Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 10 кг. Дискретность отсчета5 г. Напряжение: 220 В. Мощность: 0,25 кВт.
5	Плита индукционная ПИ-4 ЦМИ	Длинна 820мм, ширина 850мм, высота 870мм, масса 41 кг, количество конфорок 4, номинальная мощность 14 кВт, номинальное напряжение 220В/50Гц (каждая конфорка), нагрузка на конфорку до 40 кг. Поверхность плиты выполнена из импортированной жаропрочной керамики, защищающей от проникновения жидкости внутрь плиты.
6	Подставка под индукционную плиту	Материал нержавеющая сталь. Длина 820 мм, ширина 850 мм высота 850мм.

7	Планетарный миксер KITCHENAID 5KSM175PSE	Объем дежи 5 л. Механизм поднятия головы - подъемная траверса. Число скоростей вариатор (плавная регулировка). Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин. Напряжение 220. Ширина 240 мм. Глубина 462 мм. Высота 400 мм. Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, крюк из нержавеющей стали, лопатка из нержавеющей стали, венчик из нержавеющей стали. Страна производитель Италия.
8	Шкаф холодильный Polar CM-105-G	Температурный режим от 0 до 6 °С Объем 500 л, исполнение двери глухая, напряжение 220 В, потребляемая мощность 0.35 кВт/ч ширина 697 мм, глубина 695 мм, высота 2028 мм, цвет нерж. сталь. Страна-производитель Россия Температурный режим от 0 до 6 °С Корпус изготовлен из нержавеющей стали снаружи и изнутри (кроме задней стенки). Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80%.. Страна апроизводитель Россия.
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid модель 5KHB2531	Мощность 180 ватт, напряжение 220. Длина электрического шнура 1,5 м, позволяет использовать блендер на плите или перемещать в даль рабочей поверхности. Комплектация: блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан мерный. Мерный стакан (не содержит бисфенола А) объемом 1 л с удобной ручкой и крышкой от разбрызгивания. страна производитель Италия.
10	Стол производственный	Стол производственный с надстройкой, размер 1200*500., нержавеющий без борта 1200x600x850 мм, сплошная полка. Марка стали AISI 430. Материалы: столешница – нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0.7 мм, усиленная ламинированным ДСП толщиной 16 мм; рамка столешницы из оцинкованной стали толщиной 1.5 мм; ножки стола – оцинкованная сталь (уголок 40x40 мм) толщиной 1.5 мм; полка из оцинкованной стали толщиной 0.7 мм. Регулируемые по высоте пластиковые опоры. Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу – до 150 кг. Страна производитель Россия.
11	Стеллаж 4-х уровневый	Количество полок 4. Ширина 800 мм. Глубина 500 мм. Высота 1800 мм. Страна-производитель Россия. Конструкция стеллажа допускает многократную сборку. Разборный каркас выполнен на основе уголка из нержавеющей стали 1,5 мм, полки - из пищевой нержавеющей стали.. Полки регулируются по высоте. Ножки оснащены регулируемыми по высоте опорами.

12	Мойка односекционная со столешницей	Изделие представляет собой сварную конструкцию. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, опоры - из профильной трубы 40х40 мм из нержавеющей стали AISI 430. Установка напольная, разновидность - открытая, количество раковин -1, размеры раковины (Д*Ш) 400*400мм, глубина раковины 250 мм, ширина - 1000 мм, высота -850 мм. Страна производитель - Россия.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Тип - двухрычажный , назначение - для кухни (мойки), запорный клапан - керамический картридж, материал корпуса - цинк, покрытие - хром,, форма излива традиционная. Монтаж на горизонтальную поверхность. Тип подводки - гибкая. Страна производитель Росия.
14	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал - полипропилен с хорошей жесткостью и ударопрочностью, можно мыть в посудомоечной машине, Размеры 18*600*400мм, цвета белая, синия, красная, зеленая, коричневая, желтая. Страна производитель Россия.
15	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нержавеющая сталь , количество секций 6, размеры : длинна 270 мм ,ширина 270 мм, высота 300 мм. Страна производитель Китай.
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом Storm sois-kl-02.	Горелка имеет курковый пьезоподжиг, оснащена функцией регулировки пламени. Предусмотрена защита пламени от задувания ветром. Обеспечивается свободное вращение после 2 мин. использования. Длинна 140 мм. Ширина 60 мм, высота 200 мм.
17	Кремер-Сифон для сливок Сифон д/ сливок "Гурме";	Материал сталь нерж.;пластик; 0,5л; D=73,H=250,B=105мм; металлич. (кример)
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли. Торговая марка Titania	Материал нержавеющая сталь.Антискользящая подставка с прорезиненными ножками позволяет крепко фиксировать приспособление к рабочей поверхности.Машинка позволяет раскатывать тесто различной толщины, а также резать лапшу разных размеров. Лапшерезка оснащена 2 встроенными насадками для резки: для лапши тальятелле шириной 2 мм и феттучине шириной 6,5 мм - Конструкция. Лапшерезка выполнена из хромированной стали, шестерни - из закаленной стали - Габариты: 205х180х145Н мм - Ширина вала тестораскатки: 150 мм - Толщина раскатываемого пласта: 0,2 - 2,2 мм

19	Термометр инфракрасный (Пирометр) DEKO CWQ01	Цвет черно оранжевый, материал пластик, диапазон измерений С - 50, 550. Оптическое разрешение (D:S) 12/1, температурное разрешение 0,1С, коэффициент теплового излучения 0,95, время отклика 0,5 с, подсветка дисплея, сохранение измеренного значения на дисплее.
20	Термометр (шуп) LTR -05	Температура измерений от -50 до +300, точность измерений +-1, шуп из нержавеющей стали, жк дисплей, автоотключение через 10 мин.
21	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/1-20.	Размеры:530x325x20 мм. Гастроемкость GN 1/1- 20 изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
22	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/1-65.	Размеры:530x325x65 мм. Гастроемкость GN 1/1- 65 изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
23	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 2/3-20 мм.	Размеры 354x325x20 мм .Гастроемкость GN2/3 20мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
24	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 2/3 40 мм	Размеры 354x325x40 мм. Гастроемкость GN 2/3-40мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
25	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 20 мм.	Размеры 265x325x20 мм. Гастроемкость GN1/2 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
26	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 65 мм.	Размеры 265x325x65 мм. Гастроемкость GN 1/2 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.

27	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 20 мм.	Размеры 176*325*20 мм. Гастроёмкость GN 1/3 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
28	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 40 мм.	Размеры 176*325*40 мм. Гастроёмкость GN 1/3 40 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
29	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 65 мм.	Размеры 176*325*65 мм. Гастроёмкость GN 1/3 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
30	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 20 мм.	Размеры 265*162*20 мм. Гастроёмкость GN 1/4 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
31	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 100 мм.	Размеры 265*162*100 мм. Гастроёмкость GN 1/4 100 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
32	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 100 мм.	Размеры 176*162*100 мм. Гастроёмкость GN 1/6 100 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
33	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 65 мм.	Размеры 176*162*65 мм. Гастроёмкость GN 1/6 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
34	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/9 65 мм.	Размеры 176*105*65 мм. Гастроёмкость GN 1/9 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.

35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1.	Размеры 530*325, материал нержавеющей сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до + 300С. Страна производитель Россия.
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/2.	Размеры 265*325, материал нержавеющей сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до + 300С. Страна производитель Россия.
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/3.	Размеры 176*325 материал нержавеющей сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до + 300С. Страна производитель Россия.
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/6.	Размеры 176*162 материал нержавеющей сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до + 300С. Страна производитель Россия.
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/9 176x105.	Размеры 176/105. Материал нержавеющей сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до + 300С. Страна производитель Россия.
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 2/3 354x325	Размеры 354*325. Материал нержавеющей сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до + 300С. Страна производитель Россия.
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л .	Тип набор посуды Состав набора кастрюля + крышка Подходит для индукционных плит. Можно использовать в духовке. Материал нержавеющей сталь, материал крышек нержавеющей сталь. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л. Страна производитель Китай.
42	Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л, Фирмса Luxtail	Материал нержавеющей сталь, объемом 0,6л, с ручкой, материал ручки нержавеющей сталь, подходит для индукционных плит, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
43	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л, Фирмса Luxtail	Материал нержавеющей сталь, объемом 0,6л, с ручкой, материал ручки нержавеющей сталь, подходит для индукционных плит, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.

44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 24см	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 24см ручка металлическая. Страна производитель Китай.
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 28см	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28 см ручка металлическая. Страна производитель Китай.
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 24см	Сковорода для индукционных плит: материал: чугун, для индукционных плит, диаметром 24 см, толщина дна: 4 мм, ручка - материал чугун.
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой) Диаметр 24см	Назначение - производственный инвентарь,материал конуса и ручки нержавеющей сталь. Диаметр24 см. Страна производитель Китай. Можно мыть в посудомоечной машине.
48	Сито для протираия, диаметр 24 см	Сито для протираия, материал нержавеющей сталь, материал ручки пищевой пластик, диаметр 24 см. Страна производитель Россия.
49	Сито для протираия, диаметр 10 см	Сито для протираия, материал нержавеющей сталь, можно мыть в посудомоечной машине, диаметр 10 см. Страна производитель Россия.
50	Сито (для муки), диаметр 24 см	Сито дя муки, диаметром 24 см, материал нержавеющей сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай
51	Ложка для мороженного	Материал нержавеющей сталь, диаметр 5 см с выталкивателем, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей сталь, с измерительной шкалой 15 см, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
53	Венчик	Назначение производственный инвентарь, цвет металлический,размеры 6*6*26 Материал нейлон, нержавеющей сталь. . Страна производитель Дания.
54	Шумовка	Материал нержавеющей сталь,цвет металлический, можно мыть в посудомоечной машине, длинна ручки 20см. Страна производитель Россия.

55	Молоток металлический для отбивания мяса Торговая марка "VERTEX SANTORINO"	Габариты: длинна 28,5 см, ширина 12 см. Материал ручки дерево, материал насадки нержавеющая сталь. Можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
56	Терка 4-х сторонняя TH-1y Никис	Материал корпуса нержавеющая сталь, материал ручки пищевой пластик, высота 23 см, длинна 12,2, ширина 9,4см. Можно мыть в посудомоечной машине, 4-х гранная, страна производитель Россия.
57	Половник объемом 250мл. Торговая марка "LUXTAIL"	Объем 250 мл, длинна 380 мм, диаметр 115 мм, толщина 1 мм. Материал нержавеющая сталь. Страна производитель Китай.
58	Ложки столовые трговая марка "Сонет".	Длинна 205 мм, ширина 43 мм. Страна производитель Россия, материал нержавеющая сталь, цвет металлический.
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал лезвия нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150 мм, 208 мм. Материал ручки дерево, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
60	Овощечистка марка "NOVA HOME".	Изготовлена из нержавеющей стали, безопасной при контакте с пищевыми продуктами. Оснощена плавающим поперечным лезвием, предназначена для очистки овощей и фруктов, Страна производитель Россия.
61	Лопатка -палетка изогнутая	Палетка угловая, металлическая 25*см * 3,5 см. рабочее полотно 25 см., состав нержавеющая сталь, ручка из пластика. Цвет ручки черный. Страна производитель Россия.
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм, можно мыть в посудомоечной машине, страна производитель Россия.
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, количество насадок 12 штук. Кондитерские насадки выполнены из прочного материала, с разнообразной конфигурацией, не деформируются. Можно мыть в посудомоечной машине. Материал контейнера пищевой пластик.
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	Серия: Квадрат. Страна бренда: Италия. Материал: сталь нержавеющая. Высота (см): 3. Длина (см): от 6 до 10 Ширина (см): от 6 до 10. Можно мыть в посудомоечной машине.
65	Форма для выпечки тартов круг	Кольцо из нержавеющей стали, перфорированное. Кольцо перфорированное - форма для выпечки изделий из песочного теста (тартов, кишей, пирогов). Обеспечивает циркуляцию воздуха и выводит лишнюю влагу при выпечке. Уменьшает риск подгорания изделия, обеспечивают однородную выпечку изделия со всех сторон. Диаметр 7 см выс. 2 см. Страна производитель Россия.

66	Форма для выпечки тартов овал	Кольцо из нержавеющей стали, перфорированное. Кольцо перфорированное - форма для выпечки изделий из песочного теста (тартов, кишей, пирогов). Обеспечивает циркуляцию воздуха и выводит лишнюю влагу при выпечке. Уменьшает риск подгорания изделия, обеспечивают однородную выпечку изделия со всех сторон. . Высота 25 мм. Страна производитель Россия.
67	Набор кондитерских форм (круг)	Набор форм кольцо. Материал нержавеющая сталь. высота 4,5 см, диаметр =90, 60, 50мм. Страна производитель Росси
68	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем 0,3 л., диаметр 16 см. Страна производитель Россия.
69	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем0,5 л., диаметр 16 см. Страна производитель Россия.
70	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем 0,1 л., диаметр 20 см. Страна производитель Россия.
71	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем3,5 л., диаметр 20 см. Страна производитель Россия.
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Набор. Материал: нержавеющая сталь; с загнутым кончиком , прямым для оформления блюд ,для легкого удаления костей из сырой и приготовленной рыбы; Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали; Можно мыть в посудомоечной машине. Пинцет длинный прямой - 25 см. Пинцет штыковидный - 14,5 см. Пинцет изогнутый - 15,5 см .Пинцет изогнутый (кондитерский)- 210 мм Страна-производитель: Индия
73	Ножницы для рыбы, птицы торговая марка Master.	Ножницы для птицы/рыбы, изготовленные из высококачественной нержавеющей стали. Материал нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Длина 255 мм, длина лезвия 135мм, материал ручки пищевой пластик.
74	Тарелка круглая белая плоская торговая марка Wilmax.	Тарелка диаметром 32 см белая, без декора с ровными полями. предназначена для подачи холодных, горячих блюд и закусок. Страна производитель Россия.
75	Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем 250 мл.	Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями, диаметр 26 см, объем 250 мл, без декора. Материал фарфор, предназначена для подачи супов, горячих закусок.
76	Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем300 мл.	С широкими плоскими ровными полями диаметр 28 см, объем 300 мл, без декора, материал фарфор, предназначена для подачи супов, горячих закусок. Страна производитель Россия.

77	Соусник Торговая марка "COLLAG"	Выполнен из фарфора с прочным глазурованным покрытием, устойчив к царапинам, трещинам и сколам. Можно греть в СВЧ-печи и мыть в посудомоечной машине. Объем 50 мл, цвет белый. Страна производитель Китай.
78	Пластиковая урна для мусора с крышкой.	Материал пищевой пластик, с крышкой, цвет зеленый. Объем 60 литров. Страна производитель Россия.
79	Скребок для теста	Набор скребков для теста, в наборе 3 шт. Материал пищевой пластик, можно мыть в посудомоечной машине.
80	Банка для хранения жидкостей	Материал- пищевой пластик, объем от 1-1,5 с крышкой, с ручкой.
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пищевой пластик, объем 250 мл, можно мыть в посудомоечной машине.
82	Миска пластик	Материал пищевой пластик, диаметр 14 см, без дизайна, высота чаши 6 см, объем 0,5л. Страна производитель Россия.
83	Мерный стакан	Стакан 1000 мл. с носиком и мерной шкалой изготовлен из прочного прозрачного термостойкого пластика, можно использовать в микроволновке, мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
84	Лопатки силиконовые	Длинна 28 см, материал лопатки силикон, материал ручки нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине.
85	Лопатка деревянная	Материал дерево бук. Размеры: длинна 28 см, наибольшая ширина лопатки 6 см.
86	Кисточка силиконовая	Материал термостойкий силикон (220°C) подходит для смазывания выпечки яйцом, маслом, глазурью, кремом, а также смазывания сковороды и противня маслом.
87	Скалка	Материал бук, с вращающимися ручками. Страна производитель Россия. Размеры: длинна общая 68 см, длинна вращающегося полотна 48 см, длинна ручек по 10 см, ширина вращающегося полотна 7 см.
88	Силиконовый коврик	Материал пищевой силикон. Выдерживает температуру от -30°C до +250°C. Размер: 30*40 см. Страна производитель Китай.
89	Силиконовый коврик перфорированный	Материал: силикон. Перфорация коврика способствует отводу лишней влаги и лучшей циркуляции теплого воздуха при выпечке изделий. Выдерживает температуру от -30°C до +250°C. Размер: 30*40 см. Страна производитель Китай.

90	Силиконовая форма "кнели"	Форма состоит из 12 ячеек. Размеры : размер каждой ячейки 63*29 мм. Высота 37,5 мм. Объем 24 мл. Производитель: Silikomart (Италия). Рекомендации по применению: Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла.
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Силиконовая форма Полусфера. Кол-во ячеек: 15. Диаметр одной формочки: 3,7 см. Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла. Страна производитель италия.
92	Силиконовая форма полусфера большая	Универсальная силиконовая форма Полусфера для приготовления выпечки, европейских десертов, панна-коты, желе и цветного льда. В форме 6 ячеек. Размер ячейки 7х7 см, высота 3,5 см. размер 30*17см. Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла. Страна производитель Италия.
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм квадрат	Материал силикон Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Страна производитель Италия. Размеры: 50х50mm, h 50 mm. Объем: v 110 ml. Кол-во порций: 8 шт. Цвет коричневый. Страна производитель - Россия.
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Материал пищевой термостойкий силикон.
95	Ковёр диэлектрический	Толщина: 6 мм (± 1 мм) Размер: 500 мм х 500 мм (± 10мм) Группа 1 – для работы при t° от от -15°С до +40°С Твёрдость: 55-65 единиц Шора А Изготовитель: Россия
96	Жироуловитель ECOVOD	герметичный, с верхней крышкой, подводящий/ отводящий трубопроводы Ду 110, материал -полипропилен, высота с горловиной до 1500мм, диаметр переменного сечения 800/1000/1500мм.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 373 с.

3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования).

4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.

5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО.— Санкт-Петербург : Лань, 2022, 244 стр. ISBN 978-5-8114-8461-4

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электрон-но-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148153> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Будников, Г. К. Основы современного электрохимического анализа / Г. К. Будников, В. Н. Майстренко, М. Р. Вяселев. – Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. – 592 с.

2. Булатов, М. И. Практическое руководство по фотоколориметрическим и спектрофотометрическим методам анализа. – Ленинград : Химия, 1986. – 376 с.

3. Васильев, В. П. Аналитическая химия. Ч. 2. – Москва : Дрофа, 2007. – 384 с.

4. Васильев, В. П. Аналитическая химия : лабораторный практикум / В. П. Васильев, Р. П.

5. Морозова, Л. А. Кочергина. – 3-е изд., стер. – Москва. - Дрофа, 2006. – 414 с.

6. Гольберт, К. А. Введение в газовую хроматографию. – Москва : Химия, 1990. – 351 с.

7. Золотов, Ю. А. История и методология аналитической химии : учебное пособие / Ю. А. Золотов, В. И. Вершинин. – Москва : Академия, 2007. - 464 с.

8. Золотов, Ю. А. Основы аналитической химии : практическое руководство. – Москва: Химия, 2001. – 463 с.

9. Основы аналитической химии. В 2 кн. / под ред. Ю.А. Золотова. – Москва : Высшая школа, 2004. – Кн. 1. – 359 с. ; Кн. 2. – 503 с.

10. Отто, М. Современные методы аналитической химии. В 2 т. Т. 1 / М. Отто ; под ред. А. В. Гармаша ; [пер. с нем.]. – Москва : Техносфера, 2006. - 416 с.

11. Официальный сайт [электронный ресурс]. - URL: <http://www.ohsas.org>.

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

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

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
19. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность анализа состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие использования методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 	
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> – корректное ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соответствие расчетов производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – способность проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – способность определять технологическую и экономическую эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку оборудования и систем автоматизации технологических 	

	<p>процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – актуальность использования различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соблюдение соответствия оформления документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – корректность использования в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	