

# Организация разработчик:

# Федеральное учебно-методическоеобъединение в системе среднего профессионального образования по укрупненнойгруппепрофессий,специальностей43.00.00Сервиситуризм

**Экспертныеорганизации:**

# Московскийколледжуправления,гостиничногобизнесаиинформационныхтехнологий«Царицыно»

Советпопрофессиональнымквалификациямвиндустриигостеприимства

# НП«Гильдияпрофессионаловтуризмаисервиса»

# Содержание

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

**Раздел 5. Примерная структура образовательной программы**

5.1. Примерный учебный план

5.2. Примерный календарный учебный график

5.3. Примерная рабочая программа воспитания

5.4. Примерный календарный план воспитательной работы

**Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

**Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

**Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1. Примерные программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. Примерная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приложение 1.2. Примерная рабочая программа профессионального модуля ПМ.02

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

Приложение 1.3.Примерная рабочая программа профессионального модуля ПМ.03

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

Приложение 1.4. Примерная рабочая программа профессионального модуля ПМ.04

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

Приложение 1.5. Примерная рабочая программа профессионального модуля ПМ.05

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

Приложение 2.Примерные программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык»

Приложение 2.2. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Литература»

Приложение 2.3. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

Приложение 2.4. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание»

Приложение 2.5. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «История»

Приложение 2.6. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»

Приложение 2.7. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение 2.8. Примерная рабочая программа учебной дисциплины

Естествознание: «Химия»

Естествознание: «Биология»

Естествознание: «Физика»

Приложение 2.9. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «География»

Приложение 2.10. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Экология»

Приложение 2.11.Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия»

Приложение 2.12. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература»

Приложение 2.13. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Математика»

Приложение 2.14. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Информатика»

Приложение 2.15. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Экономика»

Приложение 2.16. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Право»

Приложение 2.17. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Технология»

Приложение 2.18. Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства»

Приложение 2.19. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01«Основымикробиологии,физиологиипитания,санитарииигигиены»

Приложение 2.20. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02«Основы товароведенияпродовольственных товаров»

Приложение 2.21. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03«Техническоеоснащениеиорганизациярабочегоместа»

Приложение 2.22. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04«Экономические иправовыеосновыпрофессиональнойдеятельности»

Приложение 2.23. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05«Основы калькуляциии учета»

Приложение 2.24. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охранатруда»

Приложение 2.25. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.26. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.27. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура (ФК)»

Приложение 2.28. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы рисования и лепка»

Приложение 2.29. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Деловое общение и культура речи»

Приложение 2.30. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Донская кухня»

Приложение 2.31. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.13«Национальная и зарубежная кухня»

Приложение 2.32. ОП.14 Примерная рабочая программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»

Приложение 3. Примерная рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды примерных оценочных средств для государственной итоговой   
аттестации по профессии 43.01.09Повар, кондитер

## РАЗДЕЛ1.ОБЩИЕПОЛОЖЕНИЯ

* 1. Настоящаяпримернаяосновнаяобразовательнаяпрограммапопрофессии

43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, примерная программа) разработана наосновефедеральногогосударственногообразовательногостандартасреднегопрофессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерациидата22 декабря2016 года,регистрационный№44898)(далее– ФГОССПО).

ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результатыосвоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПООПСПОразработанадляреализацииобразовательнойпрограммынабазесреднегообщего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования,разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПОс учетомполучаемой профессиии настоящейПООП.

## НормативныеоснованиядляразработкиПООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании вРоссийскойФедерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессиональногообразованияпопрофессии43.01.09Повар,кондитер»(зарегистрированМинистерствомюстицииРоссийскойФедерации22декабря2016года,регистрационный

№44898);

* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утвержденииПорядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательнымпрограммамсреднегопрофессиональногообразования» (зарегистрированМинистерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200)(далее– Порядокорганизации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утвержденииПорядкапроведениягосударственнойитоговойаттестациипообразовательнымпрограммам среднего профессионального образования» (зарегистрирован МинистерствомюстицииРоссийскойФедерации1ноября2013г.,регистрационный№30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утвержденииПоложения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательныепрограммысреднегопрофессиональногообразования»(зарегистрированМинистерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный №28785);
* Приказ Министерства труда и социальной защитыРоссийской Федерацииот 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.,регистрационный№39023);Приказ Министерства труда и социальной защитыРоссийской Федерацииот 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»(зарегистрированМинистерствомюстицииРоссийскойФедерации21сентября2015г.,регистрационный №38940)
* Приказ Министерства труда и социальной защитыРоссийской Федерацииот 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г.,регистрационный№40270)

## Переченьсокращений,используемыхвтекстеПООП:

ФГОССПО–Федеральныйгосударственныйобразовательныйстандартсреднегопрофессиональногообразования;

ПООП–примернаяосновнаяобразовательнаяпрограмма;

МДК– междисциплинарныйкурс

ПМ – профессиональный модульОК– общиекомпетенции;

ПК–профессиональныекомпетенции.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯХАРАКТЕРИСТИКАОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ

Квалификация,присваиваемаявыпускникамобразовательнойпрограммы:

Поваркондитер

Формы получения образования:допускаетсятолько в профессиональнойобразовательной организацииили образовательнойорганизациивысшегообразования

Формыобучения:очная.

Срокполученияобразованияпообразовательнойпрограмме,реализуемойнабазеосновного общегообразования: 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременнымполучениемсреднегообщегообразования: 5904часа.

## РАЗДЕЛ3.ХАРАКТЕРИСТИКАПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

## ДЕЯТЕЛЬНОСТИВЫПУСКНИКА

* 1. Область профессиональной деятельности выпускников: 43 Сервис и туризм, оказаниеуслуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональныхуслуг,услугигостеприимства,общественноепитаниеипр.).
  2. Соответствиепрофессиональныхмодулейприсваиваемымквалификациям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиеосновныхвидовдеятельности | Наименование профес-сиональныхмодулей | Сочетаниеквалификаций |
| повар \_\_\_ кондитер |
| Приготовлениеиподго-товкак реализациипо-  луфабрикатов для блюд,кулинарных изделийразнообразного ассор-тимента | Приготовлениеиподго-товкак реализациипо-  луфабрикатов для блюд,кулинарных изделийразнообразного ассор-тимента | осваивается |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации горячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации горячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодныхблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодныхблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков раз-нообразного ассорти-мента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков раз-нообразного ассорти-мента | осваивается |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации хлебобулоч-ных, мучных кондитер-ских изделий разнооб-разногоассортимента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации хлебобулоч-ных, мучных кондитер-ских изделий разнооб-разногоассортимента | осваивается |

## РАЗДЕЛ4.ПЛАНИРУЕМЫЕРЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯ

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ

* 1. **Общиекомпетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК01 | Выбирать спо-собы решениязадач профес-сиональнойдеятельности,применительнок различнымконтекстам | **Умения:**распознаватьзадачуи/илипроблемувпрофессио-нальноми/илисоциальномконтексте;анализироватьзадачуи/илипроблему ивыделятьеёсоставныечасти;определятьэтапырешениязадачи;выявлятьиэффективноискатьинфор-мацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия; определить необходимые ресурсы;владетьактуальнымиметодамиработывпрофессиональнойисмежныхсферах;реализоватьсоставленныйплан;оцениватьрезультатипоследствиясвоихдействий(самостоятельноили  спомощьюнаставника) |
|  |  | **Знания:**актуальныйпрофессиональныйисоциальныйкон-текст, в котором приходится работать и жить; основные ис-точники информации и ресурсы для решения задач и проблемвпрофессиональноми/или социальномконтексте. |
| Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежныхобластях;методыработывпрофессиональнойисмежныхсферах; структуру плана для решения задач; порядок оценкирезультатоврешениязадачпрофессиональнойдеятельности. |
| ОК02 | Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдлявыполнениязадач профес-сиональнойдеятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; опреде-лять необходимые источники информации; планировать про-цесс поиска; структурировать получаемую информацию; вы-делять наиболее значимое в перечне информации; оцениватьпрактическуюзначимостьрезультатовпоиска;оформлятьре-  зультатыпоиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, приме-няемых в профессиональной деятельности; приемы структу-рирования информации; формат оформления результатов по-искаинформации |
| ОК03 | Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональ-ноеиличност-ноеразвитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой до-кументации в профессиональной деятельности; применять со-временную научную профессиональную терминологию; опре-делятьивыстраиватьтраекториипрофессиональногоразвития  исамообразования |
| **Знания:**содержаниеактуальнойнормативно-правовойдоку-ментации;современнаянаучнаяипрофессиональнаятерми-  нология;возможныетраекториипрофессиональногоразвитияисамообразования |
| ОК04 | Работать в кол-лективеико-манде,эффек-тивновзаимо-действоватьсколлегами,ру-ководством,  клиентами. | **Умения:**организовыватьработуколлективаикоманды;взаи-модействоватьсколлегами,руководством,клиентамивходе  профессиональнойдеятельности. |
| **Знания:**психологические основы деятельностиколлектива,психологическиеособенностиличности;основыпроектнойдеятельности |
| ОК05 | Осуществлятьустнуюипись-меннуюкомму-никациюнаго-сударственномязыкесучетомособенностейсоциального и  культурногоконтекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять доку-ментыпопрофессиональнойтематикенагосударственномязыке,проявлятьтолерантностьврабочемколлективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов и построения устных сооб-щений. |
| ОК06 | Проявлятьгра-жданско- патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанноеповедение наосноветрадиционныхобще-  человеческихценностей. | **Умения:**описыватьзначимостьсвоейпрофессии  **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, об-щечеловеческихценностей;значимостьпрофессиональнойдеятельностипопрофессии. |
| ОК07 | Содействоватьсохранениюок-ружающейсре-ды,ресурсосбе-режению, эф-фективно дей-ствоватьвчрез-вычайных си-  туациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; оп-ределятьнаправленияресурсосбереженияврамкахпрофес-сиональнойдеятельности попрофессии. |
| **Знания:**правилаэкологическойбезопасностиприведениипрофессиональной деятельности; основные ресурсы, задейст-вованные в профессиональной деятельности; пути обеспече-нияресурсосбережения**.** |
| ОК08 | Использоватьсредства физи-ческой культу-ры для сохра-ненияиукреп-ленияздоровьявпроцессепро-фессиональнойдеятельностииподдержаниянеобходимогоуровняфизиче-ской подготов-  ленности. | **Умения:**использоватьфизкультурно-оздоровительнуюдея-тельность для укрепления здоровья, достижения жизненных ипрофессиональныхцелей;применятьрациональныеприемыдвигательныхфункцийвпрофессиональнойдеятельности;пользоватьсясредствами профилактикиперенапряженияха-  рактернымидляданнойпрофессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, про-фессиональном и социальном развитии человека; основы здо-рового образа жизни; условия профессиональной деятельно-сти и зоны риска физического здоровья для профессии; сред-ствапрофилактикиперенапряжения. |
| ОК09 | Использоватьинформацион-ныетехнологиивпрофессио-нальнойдея-тельности | **Умения:п**рименятьсредстваинформационныхтехнологийдлярешенияпрофессиональныхзадач;использоватьсовре-менноепрограммноеобеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации;порядок их применения и программное обеспечение в профес-сиональнойдеятельности. |
| ОК10 | Пользоватьсяпрофессиональ-нойдокумента-цией на госу-дарственном ииностранномязыках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных выска-зываний на известные темы (профессиональные и бытовые),понимать тексты на базовые профессиональные темы; участ-вовать в диалогах на знакомые общие и профессиональныетемы; строить простые высказывания о себе и о своей профес-сиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснитьсвоидействия(текущиеипланируемые);писатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтересующиепрофес-  сиональныетемы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Знания:** правила построения простых и сложных предложе-нийнапрофессиональныетемы;основныеобщеупотреби-тельные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лек-сическийминимум,относящийсякописаниюпредметов,средствипроцессовпрофессиональнойдеятельности;особен-  ности произношения; правила чтения текстов профессиональ-нойнаправленности |
| ОК11 | Планировать | **Умения:**выявлятьдостоинстваинедостаткикоммерческой |
|  | предпринима- | идеи;презентоватьидеиоткрытиясобственногоделавпро- |
|  | тельскую дея- | фессиональнойдеятельности;оформлятьбизнес-план;рассчи- |
|  | тельностьв | тыватьразмерывыплатпопроцентнымставкамкредитования; |
|  | профессиональ- | **о**пределятьинвестиционнуюпривлекательностькоммерче- |
|  | нойсфере | скихидейврамкахпрофессиональнойдеятельности;презен- |
|  |  | товатьбизнес-идею;определятьисточникифинансирования; |
|  |  | **Знание:**основыпредпринимательскойдеятельности;основы |
|  |  | финансовойграмотности;правиларазработкибизнес-планов; |
|  |  | порядоквыстраиванияпрезентации;кредитныебанковские |
|  |  | продукты |

## Профессиональныекомпетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные видыдеятельности** | **Код и наименованиекомпетенции** | **Показателиосвоениякомпетенции** |
| Приготовлениеиподготовкакреали-зацииполуфабрика-тов для блюд, кули-нарных изделий раз-нообразногоассор-тимента | ПК1.1.  Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сы-рье,исходныематериалыдля обработки сырья, при-готовленияполуфабрика-тов в соответствии с инст-рукциямиирегламентами | **Практическийопытв:**  –подготовке, уборке рабочего мес-та, подготовке к работе сырья, техноло-гического оборудования, производствен-ногоинвентаря,инструментов,весоиз-мерительныхприборов |
| **Умения:**   * визуальнопроверятьчистотуиисправностьпроизводственногоинвен-таря, кухонной посуды перед использо-ванием; * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты: * выбиратьиприменятьмоющиеиде-зинфицирующиесредства; * владеть техникой ухода за весоизмери-тельнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной ма-шине,чиститьираскладыватьнахранениекухоннуюпосудуипроиз-   водственныйинвентарьвсоответст-виисо стандартамичистоты; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * мыть после использования технологи-ческоеоборудованиеиубиратьдляхранениясъемныечасти; * соблюдатьправиламытьякухонныхножей, острых, травмоопасных съем-ных частей технологического обору-дования;   + безопасноправитькухонныено-жи;   + соблюдатьусловияхраненияку-хоннойпосуды,инвентаря,инструмен-тов;   + проверятьсоблюдениетемпера-турного режима в холодильном оборудо-вании;   + выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом сырья испособомегообработки;   + включать и подготавливать к ра-ботетехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты;   + соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда;   + оцениватьналичие,определятьобъемзаказываемыхпродуктоввсоот-ветствииспотребностями,условиямихранения; оформлять заказ в письменномвиде или с использованием электронногодокументооборота;   + пользоватьсявесоизмерительнымоборудованиемпривзвешиваниипро-дуктов;   + сверять соответствие получаемыхпродуктовзаказуи накладным;   + проверятьорганолептическимспособом качество, безопасность сырья,продуктов,материалов;   + сопоставлятьданныеовремениизготовленияисрокаххраненияособоскоропортящихсяпродуктов;   + обеспечиватьхранениесырьяипищевых продуктов в соответствии с ин-струкциямиирегламентами,стандарта-ми чистоты, соблюдением товарного со-седства;   + осуществлятьвыборсырья,про-дуктов,материаловвсоответствиистех- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нологическимитребованиями;  – использовать нитрат-тестер дляоценкибезопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметоды,техникаобработки, подготовкисырьяипродуктов; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП) инормативно-техническаядо-кументация, используемая при обработ-ке,подготовкесырья,приготовлении,подготовкекреализацииполуфабрика-тов; * возможные последствия наруше-ниясанитарииигигиены; * требованиякличнойгигиенеперсоналапри подготовкепроизводст-венногоинвентаря и кухоннойпосуды; * виды,назначение,правилапри-мененияибезопасногохранениячис-тящих,моющихидезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпосле-дующегоиспользования; * правилаутилизацииотходов; * виды,назначениеупаковочныхматериалов,способыхранениясырьяипродуктов; * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкинавынос готовых полуфабрикатов; способыправки кухонныхножей; * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениятрадици-онных видов овощей, грибов, рыбы, не-рыбного водного сырья, мяса, домашнейптицы,дичи; * правилаоформлениязаявокнасклад; * правилаприемапрдуктовпоко-личествуи качеству; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * ответственностьзасохранностьматериальныхценностей; * правила снятия остатков на рабо-чемместе; * правила проведения контрольноговзвешиванияпродуктов; * виды,назначениеиправилаэкс-плуатации приборов для экспрес- оценкикачестваибезопасностисырьяимате-риалов; * правилаобращениястаройпо-ставщика; * правила поверки весоизмеритель-ногооборудования |
| ПК1.2.  Осуществлятьобработку,подготовкуовощей,гри-бов,рыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,до-машней птицы, дичи, кро-лика | **Практическийопытв:**   * обработке различными методами,подготовке традиционных видов овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,мяса,домашнейптицы,дичи,кролика; * храненииобработанныховощей,грибов,рыбы,мяса,домашнейптицы,дичи,кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачествен-ныепродукты; * выбирать,применятьразличныеметодыобработки(вручную,механиче-ским способом), подготовки сырья с уче-том его вида, кондиции, технологическихсвойств,рациональногоиспользования,обеспечениябезопасности; * соблюдать стандарты чистоты нарабочем месте; * различать пищевые и непищевыеотходы; * подготавливать пищевые отходы кдальнейшемуиспользованиюсучетомтребований по безопасности; соблюдатьправилаутилизациинепищевыхотходов; * осуществлятьупаковку,марки-ровку,складирование,хранениенеис-пользованныхпищевыхпродуктов,со-блюдатьтоварноесоседство,условияисрокихранения,осуществлятьротацию; * соблюдать условияи сроки хра-ненияобработанногосырьясучетомтребованийпобезопасностипродукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-ной, электробезопасности в организациипитания; * виды,назначение,правилабезо- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря, инструментов, весоизмеритель-ныхприборов,посудыиправилауходазаними   * методыобработкитрадиционныхвидов овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, домашней птицы, дичи,кролика; * способысокращенияпотерьсы-рья, продуктов при их обработке, хране-нии; * способы удаления излишней горе-чи, предотвращения потемнения отдель-ных видов овощейи грибов; * санитарно-гигиеническиетребо-ваниякведениюпроцессовобработки,подготовкипищевогосырья,продуктов * формы, техниканарезки, формо-вания традиционных видов овощей, гри-бов; * способы упаковки, складирования,правила, условия, сроки хранения пище-выхпродуктов |
| ПК1.3.  Проводить приготовлениеиподготовкукреализа-цииполуфабрикатовраз-нообразного ассортиментадля блюд, кулинарных из-делий из рыбы и нерыбно-говодного сырья | **Практическийопытв:**   * приготовленииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийизрыбыи нерыбного водного сырья разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио-нальных; * порционировании(комплектова-нии),упаковке на вынос, хранении по-луфабрикатов; * ведениирасчетов,взаимодействии   с потребителями при отпуске продукциисприлавка/раздачи, навынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости,взаимозаменяемости основного сырья идополнительныхингредиентов,приме-ненияароматическихвеществ; * выбирать,подготавливатьпряно-стииприправы,хранитьпряностииприправывизмельченномвиде; * выбирать, применять, комбиниро-вать различные способы приготовленияполуфабрикатов, в том числе региональ-ных, с учетом рационального использо-вания ресурсов, обеспечения безопасно-стиготовой продукции; * владеть техникой работы с ножомпринарезке,измельчении,филитирова- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ниирыбы,правитькухонныеножи;   * нарезать,измельчатьрыбувруч-нуюили механическимспособом; * порционировать,формовать,па-нироватьразличнымиспособамиполу-фабрикаты из рыбы и рыбной котлетноймассы; * соблюдатьвыходготовыхполу-фабрикатов при порционировании (ком-плектовании); * проверятькачествоготовыхпо-луфабрикатовпередупаковкой,ком-плектованием;применятьразличныетехникипорционирования,комплекто-ванияс учетомресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, кон-тейнеры для упаковки; эстетично упако-вывать, комплектовать полуфабрикаты всоответствиисихвидом,способомисрокомреализации * обеспечивать условия, сроки хра-нения,товарноесоседствоскомплекто-ванных,упакованныхполуфабрикатов; * рассчитыватьстоимость,вестирасчетспотребителями,учетреализо-ванныхполуфабрикатов; * владеть профессиональной терми-нологией;консультироватьпотребите-лей,оказыватьимпомощьввыборе |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарииворганизации питания; * виды,назначение,правилабезопас-нойэксплуатациитехнологическогообору-дования,производственногоинвентаря,ин-струментов,весоизмерительныхприборов,посудыи правилаухода за ними; * ассортимент, рецептуры,требованияк качеству, условиям и срокам хранения по-луфабрикатовдляблюд,кулинарныхизде-лийизрыбыинерыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методы приготовления полуфабрика-тов из рыбы и рыбной котлетной массы (на-резки, панирования, формования, маринова-ния,фаршированияи т.д.); * способысокращенияпотерь,сохра-ненияпищевойценностипродуктовприприготовленииполуфабрикатов; * техникапорционирования(комплек-   тования), упаковки, маркированияи правиласкладирования,условияисрокихранения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | упакованныхполуфабрикатов;   * правила и порядок расчета с по-требителями при отпуске на вынос; от-ветственностьзаправильностьрасчетов; * правила,техникаобщенияспотреби-телями; * базовыйсловарныйзапаснаино-странномязыке |
| ПК1.4.  Проводить приготовлениеиподготовкукреализа-цииполуфабрикатовраз-нообразного ассортиментадля блюд, кулинарных из-делий из мяса, домашнейптицы,дичи,кролика | **Практическийопытв:**   * приготовленииполуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий из мяса,домашней птицы, дичи, кролика разно-образного ассортимента, в том числе ре-гиональных; * порционировании(комплектова-нии),упаковке на вынос, хранении по-луфабрикатов;   ведениирасчетов,взаимодействииспотребителями при отпуске продукции сприлавка/раздачи,навынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости,взаимозаменяемостиосновногосырьяидополнительныхингредиентов,приме-ненияароматическихвеществ; * выбирать, применять, комбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияполуфабрикатов с учетом рациональногоиспользованияресурсов,обеспечениябезопасностиготовойпродукции; * владеть техникой работы с ножомпри нарезке, филитировании продуктов,снятиифиле;правитькухонныеножи; * владеть приемами мытья и блан-шированиясырья,пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различ-ными способами полуфабрикаты из мяса,домашнейптицы, дичи,кролика; * готовить полуфабрикаты из нату-ральнойрубленойикотлетноймассы; * рассчитыватьстоимость,вестирасчетспотребителями,учетреализо-ванныхполуфабрикатов * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе; владетьпрофессиональнойтерминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарииворганизации питания; * виды,назначение,правилабезопас-нойэксплуатациитехнологическогообору-дования,производственногоинвентаря,ин- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | струментов,весоизмерительныхприборов,посудыи правилаухода за ними;   * ассортимент, рецептуры,требованияк качеству, условиям и срокам хранения по-луфабрикатовдляблюд,кулинарныхизде-лий из мяса, домашней птицы, дичи, кро-ликаразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методы приготовления полуфабрика-тов из мяса, домашней птицы, дичи, кро-лика,рубленоймассы(нарезки,маринова-ния, формования, панирования, фарширова-ния, снятия филе, порционирования птицы,дичи ит.д.); * способысокращенияпотерь,сохра-ненияпищевойценностипродуктовприприготовленииполуфабрикатов; * техникапорционирования(комплек-тования), упаковки, маркированияи правиласкладирования,условияисрокихраненияупакованныхполуфабрикатов; * правила и порядок расчета с по-требителями при отпуске на вынос; от-ветственностьзаправильностьрасчетов; * правила, техника общения с потреби-телями; * базовыйсловарныйзапаснаино-странномязыке |
| Приготовление,оформлениеипод-готовка креализациигорячихблюд,кули-нарныхизделий,за-кусокразнообразно-гоассортимента | ПК2.1.  Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сы-рье,исходныематериалыдляприготовлениягоря-чихблюд,кулинарныхизделий, закусок разнооб-разногоассортиментавсоответствиисинструк-циямиирегламентами | **Практическийопытв:**   * подготовке, уборке рабочего мес-та, подготовке к работе, проверке техно-логическогооборудования,производст-венного инвентаря, инструментов, весо-измерительныхприборов; * подготовкакиспользованиюоб-работанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,другихрасходныхматериалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартамичистоты,видомработ; * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мытьвручнуюивпосудомоечной |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | машине, чистить и раскладывать на хра-нениекухоннуюпосудуипроизводст-венныйинвентарьвсоответствиисостандартамичистоты;   * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты; * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда; * выбирать,подготавливатьмате-риалы,посуду,контейнеры,оборудова-ниедля упаковки, хранения, подготовкиктранспортированиюготовыхгорячихблюд,кулинарных изделий,закусок * оценивать наличие, проверять ор-ганолептическимспособомкачество,безопасностьобработанногосырья,по-луфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных ма-териалов; * осуществлять их выбор в соответ-ствиистехнологическимитребованиями; * обеспечивать их хранение в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * своевременнооформлятьзаявкунасклад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ по приготовле-нию горячих блюд, кулинарных изделий,закусок; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметодыприготовлениягорячихблюд,кулинарных изделий,закусок; * регламенты,стандарты, в том |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | числе система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП)и   * нормативно-техническаядоку-ментация, используемая при приготовле-нии горячих блюд, кулинарных изделий,закусок; * возможныепоследствияна-рушениясанитарииигигиены; * требованияк личнойгигиенеперсонала при подготовке производ-ственного инвентаря и кухонной по-суды; * правилабезопасногохране-ниячистящих,моющихидезинфи-цирующихсредств,предназна-ченныхдляпоследующегоисполь-зования; * правилаутилизацииотходов * виды,назначениеупаковочныхматериалов, способы хранения пищевыхпродуктов; * виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,используемыхдляпорционирования(комплектования)го-товых горячих блюд, кулинарных изде-лий,закусок; * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкинавынос готовыхгорячихблюд,кулинар-ныхизделий,закусок; * условия, сроки, способы хранениягорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениятрадици-онных видов овощей, грибов, рыбы, не-рыбного водного сырья, домашней пти-цы,дичи; * правилаоформлениязаявокнасклад; * виды,назначениеиправилаэкс-плуатации приборов для экспресс оценкикачестваибезопасностисырьяимате-риалов |
| ПК2.2.  Осуществлятьприготов-ление,непродолжитель-ноехранениебульонов,отваровразнообразногоассортимента | **Практическийопытв:**  –подготовкеосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов,приго-  товлениихранении,отпускебульонов,отваров |
| **Умения:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениедомоментаиспользования; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав бульонов, отваров всоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления бульонов, от-варов * выбирать, применять, комбиниро-ватьметоды приготовления: * обжаривать кости мелкогоскота; * подпекать овощи; * замачивать сушеныегрибы; * доводитьдокипенияиварить   намедленномогнебульоныиотварыдоготовности;   * удалятьжир,сниматьпену, проце-живатьсбульона; * использовать для приготовле-ниябульонов концентраты про-мышленногопроизводства; * определятьстепеньготовностибульонов и отваров и их вкусовые ка-чества,доводить довкуса; * порционировать, сервироватьиоформлятьбульоныиотварыдляпода-чиввидеблюда;выдерживатьтемпера-туруподачи бульонови отваров; * охлаждать и замораживать бульо-ны и отвары с учетом требований к безо-пасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовленные,охлажденные и замороженные бульоны иотвары;разогреватьбульоныиотвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ныхпродуктовидополнительныхингре- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | диентовдлябульонов,отваров;   * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовления, кулинарное назна-чениебульонов, отваров; * температурныйрежимиправилаприготовлениябульонов,отваров; * видытехнологическогообору-дованияипроизводственногоин-вентаря,используемыеприприго-товлении бульонов, отваров, прави-лаихбезопаснойэксплуатации; * санитарно-гигиеническиетребо-ваниякпроцессамприготовления,хра-ненияиподачикулинарнойпродукции; * техникапорционирования,вари-анты оформления бульонов, отваров дляподачи;методысервировкииподачибульонов,отваров;температураподачибульонов,отваров; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос, транспортирования; * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовых бульонов, отва-ров; правила разогревания охлажденных,замороженных бульонов,отваров; * требования к безопасности хране-нияготовыхбульонов,отваров; * правиламаркированияупакован-ных бульонов, отваров |
| ПК2.3.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациисуповразнооб-разногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациисуповразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктов и дополнительных ингредиентов,организовывать их хранение в процессеприготовления; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродуктыв |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соответствиисрецептурой,осуществ-лять их взаимозаменяемость в соответст-вии с нормами закладки, особенностямизаказа,сезонностью;   * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовлениясупов; * выбирать, применять, комбиниро-ватьметодыприготовлениясупов:   -пассероватьовощи,томатныепродуктыимуку;   * готовитьльезоны; * закладыватьпродукты,подго-товленные полуфабрикатыв оп-ределеннойпоследовательностисучетомпродолжительностиихварки; * рационально использовать про-дукты,полуфабрикаты; * соблюдатьтемпературныйивре-   меннойрежимваркисупов;   * изменять закладку продуктов в со-ответствии с изменением выхода су-па; * определять степень готовности су-пов; * доводить супы до вкуса, до опреде-леннойконсистенции; * проверятькачествоготовыхсупов перед отпуском, упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьи оформлять супы для подачи с уче-томрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыход,выдержи-вать температуру подачи супов припорционировании; * охлаждатьизамораживатьполуфабрикатыдлясупов,готовыесупы с учетом требований к безопас-ностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныесупы;разогреватьсупысучетомтребований к безопасности готовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,для   транспортирования; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * рассчитыватьстоимость,вестирасчеты с потребителем при отпуске навынос,вестиучетреализованныхсупов; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборесупов;владеть профессиональной терминологи-ей,втомчисленаиностранномязыке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдля супов; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовлениясупов разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио-нальных,вегетарианских,длядиетиче-скогопитания; * температурныйрежимиправилаприготовлениязаправочныхсупов,су-пов-пюре,вегетарианских,диетическихсупов,региональных; * видытехнологическогообору-дованияипроизводственногоин-вентаря,используемыхприприго-товлениисупов,правилаихбезо-паснойэксплуатации; * техникапорционирования,вари-антыоформлениясуповдляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос, транспортирования супов раз-нообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температураподачи супов; * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовых супов; правиларазогреваниясупов;требованиякбезо-пасностихраненияготовыхсупов; * правилаипорядокрасчетапотребителейприотпускенавынос;ответственности за правильность расче-товспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | – базовыйсловарныйзапаснаино-  странномязыке |
| ПК2.4.  Осуществлятьприготов-ление,непродолжитель-ное хранение горячих со-усовразнообразногоас-сортимента | **Практическийопытв:**  –приготовлении соусных полуфаб-рикатов, соусов разнообразного ассорти-мента, их хранении и подготовке к реа-лизации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениясоусов; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав соусов в соответствиис рецептурой;осуществлятьихвзаимо-заменяемость в соответствии с нормамизакладки,особенностямизаказа,сезон-ностью; * рациональноиспользоватьпродукты,полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты:пассеровать овощи,томатныепродук-ты, муку; подпекать овощи без жира;разводить,завариватьмучнуюпас-серовку, готовить льезоны; варить иорганизовыватьхранениеконцен-трированныхбульонов,готовитьовощные и фруктовые пюре для со-уснойосновы; * охлаждать, замораживать,размораживать,хранить,разогре-вать отдельные компоненты соусов,готовые соусы с учетом требованийпобезопасности; * закладывать продукты, подго-товленныесоусные полуфабрикатыв определенной последовательностис учетом продолжительности их вар-ки; * соблюдатьтемпературныйивре-   менной режим варки соусов, определятьстепеньготовности соусов;   * выбирать, применять, комбиниро-ватьразличные методы приготовленияосновных соусовиихпроизводных; * рассчитывать нормы закладки му-киидругихзагустителейдляполучения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соусовопределеннойконсистенции;   * изменятьзакладкупродуктоввсоответствиисизменениемвыходасо-уса; * доводитьсоусыдовкуса; * проверятькачествоготовыхсоусов перед отпускомих на разда-чу; * порционировать, соусы с при-менением мерного инвентаря, доза-торов, с соблюдением требований побезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходсоусовприпорционировании; * выдерживать температуру по-дачи; * выбиратьконтейнеры,эсте-тично упаковывать соусы для транс-портирования; * творческиоформлятьтарелкус   горячимиблюдамисоусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдля соусов; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * ассортиментотдельныхкомпо-нентов для соусов и соусных полуфабри-катов; * методы приготовления отдельныхкомпонентов длясоусовисоусныхпо-луфабрикатов; * органолептические способы опре-делениястепениготовностиикачестваотдельныхкомпонентовсоусовисоус-ныхполуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных по-луфабрикатов и соусов промышленногопроизводства, их назначение и использо-вание; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовлениясоусов разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нальных,вегетарианских,длядиетиче-скогопитания,ихкулинарноеназначе-ние;   * температурныйрежимиправилаприготовленияосновныхсоусовиихпроизводных; * видытехнологическогообору-дованияипроизводственногоин-вентаря,используемыеприприго-товлениисоусов,правилаихбезо-паснойэксплуатации; * правилаохлажденияизамо-раживанияотдельныхкомпонентовдлясоусов,соусныхполуфабрика-тов; * правиларазмораживанияиразогреваотдельныхкомпонентовдлясоусов,соусныхполуфабрика-тов; * требованиякбезопасностихраненияотдельныхкомпонентовсоусов,соусныхполуфабрикатов; * нормызакладкимукиидру-гих загустителей для получения со-усовразличнойконсистенции * техникапорционирования,вари-антыподачи соусов; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыноссоусов; * методы сервировкииподачисо-усовнастол;способыоформленията-релкисоусами; * температураподачисоусов; * требования к безопасности хране-нияготовыхсоусов |
| ПК2.5.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюдигарниров из овощей, гри-бов, круп, бобовых, мака-ронныхизделийразнооб-разногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализацииблюдигарнировизовощейигрибов,круп, бобовых, макаронных изделий раз-нообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**  –подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьосновныхпро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дуктовидополнительныхингредиентов;   * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления горячих блюд игарниров; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд и гар-нироввсоответствии срецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовлениягорячихблюди гарниров из овощей, грибов, круп, бо-бовых, макаронных изделий разнообраз-ногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияблюд и гарниров из овощей и грибов сучетом типа питания, их вида и кулинар-ных свойств: * замачиватьсушеные; * бланшировать; * варитьвводеили вмолоке; * готовитьнапару; * припускатьвводе,бульонеисоб-ственномсоку;   -жаритьсырыеипредваритель-ноотваренные;  - жарить нарешеткегриляиплоскойповерхности;   * фаршировать,тушить,запекать; * готовитьовощныепюре; * готовитьначинкиизгрибов; * определять степень готовностиблюдигарнировизовощейигри-бов; * доводитьдовкуса,нужнойконсистенцииблюдаигарнирыизовощейигрибов; * выбиратьоборудование,про-изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления; * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияблюдигарнировизкруп,бобовыхимаа-   ронных изделий с учетом типа питания,видаосновногосырьяиегокулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | свойств:   * замачиватьвводеилимолоке; * бланшировать; * варитьвводеили вмолоке; * готовитьнапару; * припускатьвводе,бульонеисме-симолокаиводы;   -жаритьпредварительноотва-ренные;  - готовить массыизкаш,формо-вать,жарить, запекать изделияизкаш;   * готовить блюда изкруп в соче-таниисмясом,овощами; * выкладыватьвформыдляза-пекания,запекатьподготовлен-ныемакаронныеизделия,бобо-вые; * готовитьпюреизбобовых; * определять степень готовностиблюдигарнировизкруп,бобовых,макаронныхизделий; * доводитьдовкуса,нужнойконсистенцииблюдаигарнирыизкруп,бобовых,макаронныхизделий; * рассчитыватьсоотношениежидкости и основновного продукта всоответствии с нормами для замачи-вания,варки,припусканиякруп,бобовых,макаронныхизделий; * выбиратьоборудование,про-изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления; * проверятькачествоготовыхизовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронных изделийперед отпуском,упа-ковкойнавынос; * порционировать,сервироватьиоформлятьблюдаигарнирыизовощей, грибов, круп, бобовых, мака-ронных изделий для подачи с учетомрациональногоиспользованияре-сурсов, соблюдением требований побезопасностиготовойпродукции; * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-   дачигорячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,мака- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ронныхизделий;   * охлаждатьизамораживатьготовые горячие блюда и гарниры сучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда и гарниры из овощей, грибов,круп,бобовых, макаронныхизделий; * разогреватьблюдаигарнирыиз овощей, грибов, круп, бобовых, мака-ронныхизделийсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования * рассчитыватьстоимость, * вести учет реализованных горячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп, бобовых, макаронных изделий раз-нообразногоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией;консультироватьпотребите-лей,оказыватьимпомощьввыборего-   рячих блюд и гарниров из овощей, гри-бов,круп,бобовых,макаронныхизделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих блюд и гарниров изовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияблюдигарниров из овощей и грибов, правила ихвыбора с учетом типа питания, кулинар-ных свойствовощейи грибов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи блюдигарниров изовощей игрибов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемых при приготовлении блюдиз овощей и грибов, их сочетаемость сосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * методыприготовленияблюдигарниров из круп, бобовых и макаронныхизделий, правила их выбора с учетом ти-па питания, кулинарных свойств основ-ногосырья ипродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи блюди гарниров из круп, бобовых и макарон-ныхизделий; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхпри приготовлении блюди гарниров из круп, бобовых и макарон-ныхизделий,ихсочетаемостьсоснов-нымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформленияблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тиментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыносблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,макаронныхиз-делийразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи блюд и гарниров изовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента; * правиларазогревания, * правила охлаждения, заморажива-нияихраненияготовыхблюдигарниров |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | из овощей, грибов, круп, бобовых, мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента;   * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд и гарниров изовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента; * правилаипорядокрасчетапотребителейприоплатеналичны-ми деньгами, при безналичной фор-меоплаты; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК2.6.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюд,кулинарныхизделий,за-кусок из яиц, творога, сы-ра,мукиразнообразногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий и за-кусокизяиц,творога,сыра,муки * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога, сыра, муки с соблюдением тре-бований по безопасности продукции, то-варногососедства; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд, кули-нарных издлий и закусок из яиц, творога,сыра,мукивсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих блюд,кулинарныхизделийизакусокизяиц, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | творога,сыра,мукиразнообразногоас-сортимента   * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд из яиц с учетом типа пита-ния, вида основного сырья, его кулинар-ных свойств: (варить в скорлупе и без,готовить на пару, жарить основным спо-собом и с добавлением других ингреди-ентов, жаритьнаплоскойповерхно-сти,вофритюре,фаршировать,за-пекать) * определятьстепеньготовностиблюдизяиц;доводитьдовкуса; * выбирать,применятькомбиниро-   ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд из творога с учетом типапитания, вида основного сырья, его ку-линарныхсвойств:   * протирать и отпрессовывать творогвручную и механизированным спосо-бом; * формоватьизделияизтворога; * жарить,варитьнапару,запекатьизделияизтворога; * жарить наплоскойповерхно-сти;   -жарить,запекатьнагриле;   * определятьстепеньготовностиблюдизтворога;доводитьдовкуса; * выбирать,применятькомбиниро-   ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд, кулинарныхизделий измуки с учетом типа питания, вида основ-ногосырья,егокулинарных свойств:   * замешиватьтестодрожжевое(дляоладий, блинов, пончиков, пиццы) ибездрожжевое (для лапши домашней,пельменей,вареников,чебуреков,блинчиков); * формовать изделия из теста (пель-мени, вареники, пиццу, пончики, че-бурекии т.д.); * охлаждать и замораживать тесто иизделияизтестасфаршами; * подготавливать продукты для пиц-цы; * раскатывать тесто, нарезать лапшудомашнюювручнуюимеханизиро-ваннымспособом; * жаритьнасковороде,наплоской |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | поверхностиблинчики,блины,ола-дьи;   * выпекать,варитьвводеинапаруизделияизтеста; * жаритьвбольшомколичествежира; * жаритьпослепредварительногоот-вариванияизделийизтеста; * разогреватьвСВЧготовыемучныеизделия; * определять степень готовностиблюд,кулинарныхизделийиз му-ки;доводитьдовкуса; * проверятькачествоготовыхблюд, кулинарных изделий, закусок пе-редотпуском,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьи оформлять блюда, кулинарные изде-лия, закуски для подачи с учетом ра-циональногоиспользованияресур-сов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-дачигорячихблюд,кулинарныхизде-лий,закусокизяиц,творога,сыра,муки; * охлаждатьизамораживатьготовыегорячиеблюдаиполуфаб-рикатыизтестасучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда,кулинарныеизделия,полу-фабрикаты для них с учетом требо-ваний по безопасности готовой про-дукции; * разогреватьохлажденныеизамороженныеблюда,кулинарныеизделия с учетом требований к безо-пасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования; * рассчитыватьстоимость, * вести учет реализованных горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц, творога, сыра, муки разнообразногоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | – консультировать потребителей,оказыватьимпомощьввыборегорячих  блюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,макаронныхизделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих блюд, кулинарныхизделий из яиц, творога, сыра, муки раз-нообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияблюдизяиц, творога, сыра, муки, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи блюдизяиц, творога,сыра, муки; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мости; * техникапорционирования,вари-анты оформления блюд, кулинарных из-делий, закусок из яиц, творога, сыра, му-ки разнообразного ассортиментадля по-дачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос блюд, кулинарных изделий, за-кусок из яиц, творога, сыра, муки разно-образного ассортимента, в том числе ре-гиональных; * методысервировкииподачи,температураподачиблюд,кулинарныхизделий, закусок из яиц, творога, сыра,муки разнообразногоассортимента; * правила * правила охлаждения, заморажива-нияихранения,разогреванияготовыхблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,мукиразнообразного |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ассортимента;   * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из яиц, творога, сыра,муки разнообразногоассортимента; * правила и порядок расчетапотребителейприотпускенавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК2.7.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюд,кулинарныхизделий,за-кусок из рыбы, нерыбноговодногосырьяразнооб-разногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество и безопасность рыбы, нерыбно-го водного сырья и дополнительных ин-гредиентовк ним; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закуокизрыбы,нерыбноговодного сырья; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд, кули-нарныхизделий,закусоквсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих блюдкулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбного водного сырья разнообразно-гоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизрыбы,нерыбноговодногосырья |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | с учетом типа питания, их вида и кули-нарных свойств:   * варить рыбу порционными кускамивводеилив молоке; * готовитьнапару; * припускать рыбу порционными кус-ками,изделияизрыбнойкотлетноймассы вводе,бульоне; * жарить порционные куски рыбу,рыбуцеликом,изделияизрыб-нойкотлетноймассыосновнымспособом,вофритюре; * жарить порционные куски рыбу,рыбуцеликом,изделияизрыб-ной котлетной массы на решеткегриляиплоскойповерхности; * фаршировать, тушить, запекатьсгарниромибез; * варить креветок, раков, гребеш-ков,филекальмаров,морскуюкапустувводеидругихжидко-стях; * бланшироватьи-отвариватьмясокрабов; * припускать мидий в небольшомколичествежидкостиисобс-твенномсоку; * жаритькальмаров,креветок,мидийнарешеткегриля,основ-ным способом, в большом количе-ствежира; * определять степень готовностигорячих блюд, кулинарных изделийиз рыбы, нерыбного водного сырья;доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,про-изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления; * проверятькачествоготовыхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяпередотпуском,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьи оформлять горячие блюда, кулинар-ные изделия, закуски из рыбы, нерыбно-го водного сырья для подачи с учетомрациональногоиспользованияре-сурсов,соблюдениемтребованийпо   безопасностиготовойпродукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-дачигорячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок из рыбы, нерыбного водно-госырья; * охлаждатьизамораживатьготовыегорячих блюд, кулинарных из-делий, закусок из рыбы, нерыбного вод-ногосырьясучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда, кулинарные изделия, закуски изрыбы,нерыбного водногосырья; * разогреватьблюда,кулинарныеизделия,закускиизрыбы,нерыбноговодного сырья сучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования * рассчитыватьстоимость, * вести расчет с потребителями приотпускенавынос,учетреализованныхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразногоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ныхпродуктовидополнительных * ингредиентовдлягорячихблюдкулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбного водного сырья разнообразно-гоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокиз |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | рыбы, нерыбного водного сырья, правилаих выбора с учетом типа питания, кули-нарных свойств рыбы и нерыбного вод-ногосырья;   * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачеству, * температураподачигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырья; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениигоря-чих блюд, кулинарных изделий, закусокизрыбы,нерыбноговодногосырья,ихсочетаемостьсосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформлениягорячихблюд,кули-нарныхизделий,закусокизрыбы,не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортиментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих блюд, кулинарных из-делий, закусок из рыбы, нерыбного вод-ногосырьяразнообразногоассортимен-та,втом числерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи горячих блюд, кули-нарныхизделий,закусокизрыбы,не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента; * правиларазогревания, * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбного водного сырья разнообразно-гоассортимента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд, кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассорти-мента; * правиламаркированияупакован-ныхблюд,кулинарныхизделий,закусок |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изрыбы,нерыбноговодногосырья,пра-вилазаполнения этикеток   * правила и порядок расчетапотребителейприотпускенавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК2.8.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизмяса,домашнейптицы,дичиикроликаразнообразногоассорти-мента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машнейптицы, дичи,кролика; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьмяса,мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-лика и дополнительных ингредиентов кним; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениягорячихблюд,кулинарных изделий, закуок из мяса, до-машнейптицы, дичи.кролика; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд, кули-нарныхизделий,закусоквсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих блюдкулинарныхизделий,закусокизмяса,домашнейптицы,дичи,кроликаразно-образногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-   машней птицы, дичи, кролика с учетомтипапитания,ихвидаикулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | свойств:   * варить мясо, мясные продукты, под-готовленные тушки домашней птицы,дичи,кроликаосновнымспособом; * варить изделия из мясной котлетноймассы, котлетной массы из домашнейптицы,дичинапару; * припускать мясо, мясные продукты,птицу, кролика порционными куска-ми, изделия из котлетной массы в не-большомколичествежидкостиинапару; * жарить мясо крупным куском, под-готовленныетушкиптицы,дичи,кроликацеликом; * жарить порционные куски мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика, изделияизкотлетноймассыосновнымспособом,вофритюре; * жарить порционные куски мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика, изделияизкотлетной,натуральнойруб-леймассынарешеткегриляиплоскойповерхности; * жарить мясо, мясные продукты,домашнююптицу,кроликамел-кимикусками; * жаритьпластованныетушкиптицыподпрессом; * жарить на шпажках, на вертеленаогнем,нагриле; * тушитьмясокрупным,порци-оннымимелкимикускамигар-ниромибез; * запекатьмясо,мясныепродук-ты, домашнюю птицу, дичь, кро-лика в сыром виде и после пред-варительнойварки,тушения,обжариваниясгарниром,соусомибез; * бланшировать,отвариватьмясныепродукты; * определять степень готовностигорячихблюд,кулинарныхизделийизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика; доводить до вку-са; * выбиратьоборудование, про- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления   * проверятькачествоготовыхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машней птицы, дичи, кролика перед от-пуском,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьи оформлять горячие блюда, кулинар-ные изделия, закуски из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-ликадляподачисучетомрацио-нальногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезо-пасностиготовойпродукции; * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-дачигорячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашнейптицы, дичи,кролика; * охлаждатьизамораживатьготовые горячие блюда, кулинарные из-делия, закуски из мяса, мясных продук-тов,домашнейптицы,дичи,кроликасучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда, кулинарные изделия, закуски измяса, мясных продуктов, домашней пти-цы,дичи,кролика; * разогреватьблюда,кулинарныеизделия,закускиизмяса,мясныхпро-дуктов,домашнейптицы,дичи,кроликасучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования * рассчитыватьстоимость, * вести расчет с потребителем приотпуске на вынос,учет реализованныхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокмяса,мясныхпродуктов,домаш-ней птицы, дичи, кролика разнообразно-гоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | –консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокиз  мяса, мясных продуктов, домашней пти-цы,дичи, кролика |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдлягорячихблюдкулинарныхизделий, закусок из мяса, домашней пти-цы, дичи, кролика разнообразного ассор-тимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса, мясных продуктов, домашней пти-цы, дичи, кролика, правила их выбора сучетомтипапитания,кулинарныхсвойствпродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи го-рячих блюд, кулинарных изделий, заку-сок из мяса, мясных продуктов, домаш-нейптицы, дичи,кролика; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениигоря-чих блюд, кулинарных изделий, закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика, их сочетаемость сосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформлениягорячихблюд,кули-нарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-ликаразнообразногоассортиментадля   подачи; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих блюд, кулинарных из-делий, закусок из мяса, мясных продук-тов,домашнейптицы,дичи,кроликаразнообразного ассортимента, в том чис-лерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи горячих блюд, кули-нарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-ликаразнообразногоассортимента; * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовых блюд,разогре-ванияохлажденных,замороженныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса, мясных продуктов, домашней пти-цы, дичи, кролика разнообразного ассор-тимента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд, кулинарныхизделий,закусокизмяса,мясныхпро-дуктов, домашней птицы, дичи, кроликаразнообразногоассортимента; * правила и порядок расчета потре-бителейприотпускена вынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| Приготовление,оформлениеиподго-товкакреализациихолодныхблюд,ку-линарных изделий,закусок разнообраз-ногоассортимента | ПК3.1.  Подготавливатьрабочееместо, оборудование, сы-рье, исходные материалыдляприготовленияхо-лодныхблюд,кулинар-ныхизделий,закусоквсоответствиисинструк-циямиирегламентами | **Практическийопыт:**   * подготовка, уборка рабочего мес-та повара при выполнении работ по при-готовлению холодных блюд, кулинарныхизделий,закусок * подбор, подготовка к работе, про-веркатехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инстру-ментов,весоизмерительных приборов * подготовкарабочегоместадляпорционирования(комплектования),упаковкина вынос готовых холодныхб-люд,кулинарных изделий,закусок * подготовкакиспользованиюоб-работанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,другихрасходных   материалов |
| **Умения:**  – выбирать,рациональноразмещать |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | на рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты;   * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты; * применять регламенты, стандартыинормативно-техническуюдокумента-цию,соблюдатьсанитарныетребования; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хра-нениекухоннуюпосудуипроизводст-венныйинвентарьвсоответствиисостандартамичистоты; * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * соблюдатьусловияхраненияку-хоннойпосуды,инвентаря,инструментов * выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом работ взонепоприготовлениюгорячихблюд,кулинарных изделий,закусок; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты; * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда * выбирать,подготавливатьмате-риалы,посуду,контейнеры,оборудова-ниедля упаковки, хранения, подготовкик транспортированию готовых холодныхблюд,кулинарных изделий,закусок; * оценивать наличие, проверять ор-ганолептическимспособомкачество,безопасностьобработанногосырья,по-луфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных ма-териалов; * осуществлять их выбор в соответ-ствиистехнологическимитребованиями; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * обеспечивать их хранение в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * своевременнооформлятьзаявкунасклад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ по приготовле-нию холодных блюд, кулинарных изде-лий,закусок; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметодыприготовленияхолодныхблюд,кулинарных изделий,закусок; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП)инормативно-техническаядо-кументация, используемая при приготов-лении холодных блюд, кулинарных изде-лий,закусок; * возможныепоследствияна-рушениясанитарииигигиены; * требования к личной гигиенеперсонала при подготовке производ-ственного инвентаря и кухонной по-суды; * правилабезопасногохране-ниячистящих,моющихидезинфи-цирующихсредств,предназна-ченныхдляпоследующегоисполь-зования; * правилаутилизацииотходов * виды,назначениеупаковочныхматериалов, способы хранения пищевыхпродуктов; * виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,используемыхдляпорционирования(комплектования)го-товыххолодныхблюд,кулинарныхиз-делий,закусок; * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкина |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | вынос готовых холодных блюд, кулинар-ныхизделий,закусок;   * условия, сроки, способы храненияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениясырья,продуктов, используемых при приготов-лении холодных блюд, кулинарных изде-лийи закусок; * правилаоформлениязаявокнасклад |
| ПК3.2.Осуществлятьприготовление,непро-должительноехранениехолодныхсоусов,запра-вокразнообразногоас-сортимента | **Практическийопытв:**  –приготовлении,хранениихолод-ных соусов и заправок, их порциониро-вании нараздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовленияхолодныхсо-усови заправок; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставхолодныхсоусовизаправоквсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления холодныхсо-усови заправок * Выбирать,примнять,комбиниро-ватьметодыприготовленияхолодныхсоусови заправок: * смешиватьсливочноемаслосна-полнителямидляполучениямасля-ных смесей; * смешивать и настаивать раститель-ныемасласпряностями; * тереть хрен на терке и заливать ки-пятком; * растиратьгорчичныйпорошокспрянымотваром; * взбивать растительное масло с сы-рыми желтками яиц для соуса майо-нез; * пассероватьовощи,томатныепро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дуктыдлямаринадаовощного;   * доводитьдотребуемойконсистен-циихолодныесоусы изаправки; * готовитьпроизводныесоусамайо-нез; * корректироватьветовыеоттенкиивкусхолодныхсоусов; * выбиратьпроизводственныйин-вентарьитехнологическоеоборудова-ние, безопасно пользоваться им при при-готовлениихолодныхсоусовизаправок; * охлаждать, замораживать, хранитьотдельныекомпонентысоусов; * рациональноиспользоватьпро-дукты, соусныеполуфабрикаты; * изменятьзакладкупродуктоввсоответствиисизменениемвыходасо-уса; * определятьстепеньготовностисоусов; * проверятькачествоготовыххо-лодных соусов и заправок перед отпус-комихнараздачу; * порционировать,соусысприме-нением мерного инвентаря, дозаторов, ссоблюдениемтребованийпобезопасно-стиготовой продукции; * соблюдать выход соусов при пор-ционировании; * выдерживатьтемпературуподачи; * хранить свежеприготовленные со-усы с учетом требований к безопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать соусы для транспортирова-ния; * творческиоформлятьтарелкусхолоднымиблюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляхолодныхсоусовизаправок; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * ассортиментотдельныхкомпо-нентовдляхолодныхсоусовизаправок; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * методы приготовления отдельныхкомпонентов для холодных соусов и за-правок; * органолептические способы опре-делениястепениготовностиикачестваотдельныхкомпонентовхолодныхсо-усови заправок; * ассортиментготовыххолодныхсоусов промышленного производства, ихназначениеииспользование; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовленияхолодных соусов изаправокразнообразногоассортимента,ихкулинарноеназначение; * температурныйрежимиправилаприготовления холодных соусов и запра-вок; * видытехнологическогооборудо-ванияипроизводственногоинвентаря,используемые при приготовлении холод-ных соусов и заправок, правила их безо-паснойэксплуатации; * требования к безопасности хране-ния отдельных компонентов соусов, со-усных полуфабрикатов * техникапорционирования,вари-антыподачи соусов; * методы сервировкииподачисо-усовнастол;способыоформленията-релкисоусами; * температураподачисоусов; * правилахраненияготовыхсоусов; * требования к безопасности хране-нияготовыхсоусов |
| ПК3.3.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациисалатовразнооб-разногоассортимента | **Практическийопыт:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациисалатовразнообразногоассортимента * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениясалатов; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав салатов в соответст-виисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления салатов разно-образногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениясалатовсучетомтипапитания,видаикулинарных свойств используемых про-дуктов: * нарезать свежие и вареные овощи,свежие фрукты вручную и механиче-скимспособом; * замачиватьсушенуюморскуюка-пустудля набухания; * нарезать, измельчать мясные и рыб-ныепродукты; * выбирать, подготавливать салатныезаправкинаосноверастительногомасла,уксуса,майонеза,сметаныидругих кисломолочныхпродуктов; * прослаиватькомпонентысалата; * смешивать различные ингредиентысалатов; * заправлятьсалатызаправками; * доводитьсалатыдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лениисалатов; * проверять качество готовых сала-товперед отпуском, упаковкой на вы-нос; * порционировать,сервироватьиоформлять салаты для подачи с учетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасно-стиготовой продукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачисалатов; * хранить салаты с учетом требова-нийкбезопасностиготовойпродукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * рассчитыватьстоимость, * владетьпрофессиональнойтерми-нологией; * консультировать потребителей,оказыватьимпомощьввыборесалатов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для приготовления салатов раз-нообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов * методыприготовлениясалатов,правила их выбора с учетом типа пита-ния,кулинарныхсвойствпродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи сала-тов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемых при приготовлении салат-ных заправок, их сочетаемость с основ-нымипродуктами,входящимивсалат; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-анты оформления салатов разнообразно-гоассортиментадляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выноссалатов разнообразного ассортимента, втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи салатов разнообраз-ногоассортимента; * правилахранениясалатовразно-образногоассортимента; * требования к безопасности хране-ния салатов разнообразного ассортимен-та; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускенавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК3.4.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациибутербродов,ка-напе,холодныхзакусокразнообразногоассорти-мента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациибутербродов, холодных закусок разнооб-разногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениябутербродов,холодныхзакусок; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставбутербродов,холод-ныхзакусоквсоответствиисрецепту-рой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовлениябутербродов,холодных закусок разнообразного ассор-тимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениябутербродов, холодных закусок с учетомтипапитания,видаикулинарныхсвойствиспользуемых продуктов: * нарезать свежие и вареные овощи,грибы, свежие фрукты вручную и ме-ханическимспособом; * вымачивать, обрабатывать на филе,нарезатьихранитьсоленую сельдь; * готовитьквашенуюкапусту; * мариноватьовощи,репчатыйлук, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | грибы;   * нарезать, измельчать мясные и рыб-ныепродукты, сыр; * охлаждатьготовыеблюдаизраз-личныхпродуктов; * фаршировать куриные и перепели-ныеяйца; * фаршироватьшляпкигрибов; * подготавливать,нарезатьпшенич-ныйиржанойхлеб,обжариватьнамаслеилибез; * подготавливать масляные смеси, до-водитьих донужнойконсистенции; * вырезать украшения з овощей, гри-бов; * измельчать,смешиватьразличныеингредиентыдляфарширования; * доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лениибутербродов,холодныхзакусок; * проверятькачествоготовыхбу-тербродов, холодных закусокперед от-пуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять бутерброды, холодные закус-кидляподачисучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачибутербродов,холодных закусок; * хранитьбутерброды,холодныезакуски * с учетом требований к безопасно-стиготовой продукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборебутер-бродов,холодныхзакусок |
| **Знания:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для приготовления бутербродов,холодных закусок разнообразного ассор-тимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениябутербро-дов, холодных закусок, правила их выбо-расучетомтипапитания,кулинарныхсвойствпродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхзакусок; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментароматическихве-ществ, используемых при приготовлениимасляных смесей, их сочетаемость с ос-новнымипродуктами,входящимивсо-ставбутербродов,холодныхзакусок; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформлениябутербродов,холод-ных закусок разнообразного ассортимен-тадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносбутербродов, холодных закусок разнооб-разногоассортимента,втомчислере-гиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи бутербродов, холод-ных закусок разнообразного ассортимен-та; * правилахранения,требованиякбезопасности * хранениябутербродов,холодныхзакусокразнообразногоассортимента; * правиламаркированияупакован- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ныхбутербродов,холодныхзакусок,правилазаполнения этикеток   * правила ипорядокрасчетас по-требителями при отпуске продукции навынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК3.5.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациихолодныхблюдизрыбы,нерыбноговод-ного сырья разнообразно-гоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сы-рьяразнообразногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество и безопасность рыбы, нерыбно-го водного сырья и дополнительных ин-гредиентовк ним; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления холодных блюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодного сырья; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок в соответст-виисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияхолодныхблюдкулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразно-образногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сы-рьясучетомтипапитания,ихвидаику-   линарныхсвойств: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * охлаждать, хранить готовые рыбныепродуктысучетомтребованийкбезопасности; * нарезатьтонкимиломтикамирыб-ныепродукты,малосоленуюрыбувручнуюи наслайсере; * замачивать желатин, готовить рыб-ноежеле; * украшатьизаливатьрыбныепро-дуктыпорциями; * выниматьрыбноежелеизформ; * доводитьдовкуса; * подбирать соусы, заправки, гарнирыдля холодных блюд с учетом их соче-таемости; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лении холодных блюд, закусок из рыбы,нерыбноговодного сырья * проверятькачествоготовыххо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяпередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные блюда, кулинарныеизделия,закускиизрыбы,нерыбноговодного сырья для подачи с учетом ра-циональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасно-стиготовой продукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сы-рья; * хранить готовые холодные блюда,кулинарныеизделия,закускиизрыбы,нерыбного водного сырья с учетом тре-бованийкбезопасностипищевыхпро-дуктов; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость, * владеть профессиональной терми-нологией; * консультировать потребителей, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | оказыватьимпомощьввыборехолод-  ныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы, нерыбноговодного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для холодных блюд кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассорти-мента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы, нерыбного водного сырья, правилаих выбора с учетом типа питания, кули-нарных свойств рыбы и нерыбного вод-ногосырья; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизрыбы, нерыбного водного сы-рья; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениихо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизрыбы, нерыбного водного сы-рья, их сочетаемость с основными про-дуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-анты оформления холодных блюд, кули-нарныхизделий,закусокизрыбы,не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортиментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыносхолодныхблюд,кулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассорти-мента,втомчислерегиональных;   * методысервировкииподачи,температура подачи холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок из рыбы, не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента; * правила хранения готовых холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусокизрыбы, нерыбноговодного сырья; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхблюд,кулинар-ных изделий, закусок из рыбы, нерыбно-го водного сырья разнообразного ассор-тимента; * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускепродукциинавынос; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК3.6.  Осуществлятьприготов-ление, творческоеоформление и подготовкукреализациихолодныхблюд из мяса, домашнейптицы,дичиразнообраз-ногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи разнообразного ас-сортимента * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьмяса,мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи и до-полнительныхингредиентовкним; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовления; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок в соответст-виисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дуктыдляприготовленияхолодныхблюдкулинарныхизделий,закусокизмяса,мясныхпродктов,домашнейпти-цы,дичи  –выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи с учетом типа пита-ния,ихвидаикулинарных свойств:   * охлаждать, хранить готовые мясныепродуктысучетомтребованийкбезопасности; * порционировть отварную, жареную,запеченуюдомашнююптицу,дичь; * сниматькожусотварногоязыка; * нарезатьтонкимиломтикамимяс-ныепродуктывручную инаслайсере; * замачивать желатин, готовить мяс-ное,куриноежеле; * украшатьизаливатьмясныепро-дуктыпорциями; * выниматьготовоежелеизформ; * доводитьдовкуса; * подбирать соусы, заправки, гарнирыдля холодных блюд с учетом их соче-таемости; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лении холодных блюд, закусок из мяса,мясных продуктов, домашней птицы, ди-чи * проверятькачествоготовыххо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машнейптицы,дичипередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные блюда, кулинарныеизделия,закускиизмяса,мясныхпро-дуктов, домашней птицы, дичи для пода-чи с учетом рационального использова-нияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодныхблюд,кулинарныхизделий, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | закусок из мяса, мясных продуктов, до-машнейптицы, дичи;   * охлаждатьизамораживатьгото-вые холодные блюда, кулинарные изде-лия, закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи с учетом требо-ваний к безопасности пищевых продук-тов; * хранитьхолодныеблюда,кули-нарные изделия, закуски из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи с уче-том требований к безопасности готовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборехолод-ных блюд, кулинарных изделий, закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашней   птицы,дичи |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ныхпродуктовидополнительныхин-гредиентов; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов * методыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса, мясных продуктов, домашней пти-цы,дичи,правилаихвыборасучетомтипа питания, кулинарных свойств про-дуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-   кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машнейптицы, дичи; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениихо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машней птицы, дичи, их сочетаемость сосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-анты оформления холодных блюд, кули-нарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичираз-нообразногоассортиментадляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи разнообразного ас-сортимента,втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок из мяса, мяс-ныхпродуктов,домашнейптицы,дичиразнообразногоассортимента; * правила хранения готовых холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи разнообразного ассортимен-та; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхблюд,кулинар-ныхизделий,закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичираз-нообразногоассортимента; * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускепродукциинавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| Приготовление,оформлениеиподго-  товка к реализации | ПК4.1.  Подготавливать рабочееместо,оборудование,сы- | **Практическийопытв:**  – подготовке,уборкерабочегомес-та,подготовкекработе,проверкетехно- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| холодныхигорячихсладких блюд, десер-тов, напитков разно-образногоассорти-мента | рье,исходныематериалыдля приготовления холод-ныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитковразнообразногоассорти-ментавсоответствиисинструкциямиирегла-ментами | логическогооборудования,производст-венного инвентаря, инструментов, весо-измерительныхприборов;  –подготовкекиспользованиюоб-работанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,другихрасходныхматериалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты; * применять регламенты, стандартыинормативно-техническуюдокумента-цию,соблюдатьсанитарныетребования; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хра-нениекухоннуюпосудуипроизводст-венныйинвентарьвсоответствиисостандартамичистоты; * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * соблюдатьусловияхраненияку-хоннойпосуды,инвентаря,инструментов * выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом работ взонепоприготовлениюгорячихблюд,кулинарных изделий,закусок; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты; * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда * выбирать,подготавливатьмате-риалы,посуду,контейнеры,оборудова-ниедля упаковки, хранения, подготовкиктранспортированиюготовыххолодных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | игорячихсладкихблюд,десертов,на-питков   * оценивать наличие, проверять ор-ганолептическимспособомкачество,безопасностьобработанногосырья,по-луфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных ма-териалов; * осуществлять их выбор в соответ-ствиистехнологическимитребованиями; * обеспечивать их хранение в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * своевременнооформлятьзаявкунасклад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ на участках (взонах)поприготовлениюхолодныхигорячих сладких блюд, десертов, напит-ков; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметоды приготовления холодных и горя-чих сладкихблюд,десертов,напитков; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП) инормативно-техническаядо-кументация, используемая при приготов-лениихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * возможныепоследствиянаруше-ниясанитарии игигиены; * требования к личной гигиене пер-сонала при подготовке производственно-гоинвентаряикухонной посуды; * правилабезопасногохранениячистящих, моющих и дезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпосле-дующегоиспользования; * правилаутилизацииотходов; * виды,назначениеупаковочныхматериалов,способыхраненияпищевых |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | продуктов;   * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкинавыносготовыххолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * условия, сроки, способы храненияхолодныхигорячихсладкихблюд,де-сертов,напитков * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениясырья,продуктов, используемых при приготов-лениихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * правилаоформлениязаявокнасклад |
| ПК4.2.Осуществлятьприготовление,творче-ское оформление и подго-товкукреализациихо-лодных сладких блюд, де-сертов разнообразного ас-сортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодных сладкихблюд,десертов * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления холодных слад-ких блюд, десертов с соблюдением тре-бований по безопасности продукции, то-варногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставхолодныхсладкихблюд, десертов в соответствии с рецеп-турой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияхолодныхсладкихблюд,десертовразнообразногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодныхсладкихблюд,десертовсуче-   том типа питания, вида основного сырья,егокулинарныхсвойств: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * готовитьсладкиесоусы; * хранить, использовать готовые видытеста; * нарезать,измельчать,протиратьвручнуюимеханическимспособомфрукты,ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе,воде,вине; * запекатьфрукты; * взбиватьяичныебелки,яичныежелтки,сливки; * подготавливатьжелатин,агар-агар; * готовитьфруктовые,ягодные,мо-лочные желе, муссы, кремы, фрукто-вые,ягодныесамбуки; * смешивать и взбивать готовые сухиесмесипромышленногопроизводства; * использовать и выпекать различныевидыготовоготеста; * определятьстепеньготовностиотдельныхполуфабрикатов,холодныхсладкихблюд, десертов; * доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления * проверятькачествоготовыххо-лодныхсладкихблюд,десертовпередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные сладкие блюда, де-серты для подачи с учетом рационально-го использования ресурсов, соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодных сладкихблюд,десертов; * охлаждатьизамораживатьполу-фабрикаты для холодных сладких блюд,десертов с учетом требований к безопас-ностипищевыхпродуктов; * хранить свежеприготовленные хо-лодныесладкиеблюда,десерты,полу-фабрикаты для них с учетом требованийпобезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитывать стоимость, вести |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | расчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос;   * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборехолод-ных сладкихблюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для холодных сладких блюд, де-сертовразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видовсырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхолодныхсладких блюд, десертов, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодных сладкихблюд,десертов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования,вари-антыоформленияхолодныхсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-ментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос холодных сладких блюд, десер-тов разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температураподачихолодныхсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-мента; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхсладкихблюд,десертовразнообразногоассортимента; * правилаобщенияспотребителя-   ми; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * базовыйсловарныйзапаснаино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК4.3.Осуществлятьприготовление,творче-ское оформление и подго-товку креализациигоря-чих сладких блюд, десер-тов разнообразного ассор-тимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячихсладкихблюд,десертов * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления горячих сладкихблюд, десертов с соблюдением требова-ний по безопасности продукции, товар-ногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставгорячихсладкихблюд, десертов в соответствии с рецеп-турой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих слад-кихблюд,десертовразнообразногоас-сортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих сладких блюд, десертов с учетомтипа питания, вида основного сырья, егокулинарных свойств: * готовитьсладкиесоусы; * хранить, использовать готовые видытеста; * нарезать,измельчать,протиратьвручнуюимеханическимспособомфрукты,ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе,воде,вине; * запекать фрукты в собственном со-ку,соусе, сливках; * жаритьфруктыосновнымспособом |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | инагриле;   * проваривать на водяной бане, запе-кать, варить в формах на пару основыдлягорячихдесертов; * взбиватьяичныебелки,яичныежелтки,сливки; * готовить сладкие блинчики, пудин-ги,оладьи,омлеты, вареникис яго-дами,шарлотки; * смешивать и взбивать готовые сухиесмесипромышленногопроизводства; * использовать и выпекать различныевидыготовоготеста; * определятьстепеньготовностиотдельныхполуфабрикатов,горячихсладкихблюд, десертов; * доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * Проверять качество готовых горя-чих сладких блюд, десертов перед отпус-ком,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьиоформлятьгорячиесладкиеблюда,де-серты для подачи с учетом рационально-го использования ресурсов, соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачигорячихсладкихблюд,десертов; * охлаждатьизамораживатьполу-фабрикатыдлягорячихсладкихблюд,десертов с учетом требований к безопас-ностипищевыхпродуктов; * хранить свежеприготовленные го-рячие сладкие блюда, десерты, полуфаб-рикаты для них с учетом требований побезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихсладкихблюд, десертов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих сладких блюд, де-сертовразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видовсырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихсладких блюд, десертов, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хго-рячихсладкихблюд,десертов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования,вари-антыоформленияхгорячихсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-ментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос хгорячих сладких блюд, десер-тов разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температураподачигорячихсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-мента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих сладких блюд, де-сертовразнообразногоассортимента; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК4.4.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизации холодных напит-ков разнообразного ассор-тимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодныхнапитков * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовленияхолодныхна-питковссоблюдениемтребованийпобезопасностипродукции,товарногосо-седства; * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав холодных напитков всоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления холодных на-питковразнообразногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодных напитков с учетом типа пита-ния, вида основного сырья, его кулинар-ных свойств; * отжимать сок из фруктов, овощей,ягод; * смешивать различные сокисдру-гимиингредиентам; * проваривать,настаиватьплоды,свежиеисушеные,процеживать,смешиватьнастойсдругимиингре-диентами; * готовитьморс,компоты,хлодныефруктовыенапитки; * готовитьквасизржаногохлебаиготовыхполуфабрикатовпромыш-ленногопроизводства; * готовитьлимонады; * готовить холодные алкогольные на-питки; * готовитьгорячиенапитки(чай,ко- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | фе)дляподачи вхолодномвиде;  - подготавливать пряности для напит-ков;   * определятьстепеньготовностинапитков; * доводитьих довкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления,безопасноегоиспользовать; * соблюдать санитарные правила инормывпроцессеприготовления * проверятькачествоготовыххо-лодныхнапитковпередотпуском,упа-ковкойнавынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные напитки для подачисучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодныхнапитков; * хранить свежеприготовленные хо-лодные напитки с учетом требований побезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультировать потребителей,   оказыватьимпомощьввыборехолод-ныхнапитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляхолодныхнапитковразно-образногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхолодных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | напитков,правилаихвыборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствос-новногопродукта;   * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхнапитков; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов * техникапорционирования,вари-антыоформленияхолодныхнапитковразнообразного ассортиментадля пода-чи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыносхолодныхнапитковразнооб-разногоассортимента,втомчислере-гиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи холодных напитковразнообразногоассортимента; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхнапитковразно-образногоассортимента; * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускепродукциинавынос; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК4.5.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизации горячих напитковразнообразногоассорти-мента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячихнапитков; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления горячих напит-ков с соблюдением требований по безо-пасностипродукции,товарногососедст- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ва;   * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставгорячихнапитковвсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих напит-ковразнообразного ассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих напитков с учетом типа питания,видаосновногосырья,егокулинарныхсвойств; * завариватьчай; * варитькофевнаплитнойпосудеиспомощьюкофемашины; * готовитькофенапеске; * обжариватьзернакофе; * варитькакао,горячийшоколад; * готовитьгорячиеалкогольныена-питки; * подготавливатьпряностидлянапит-ков; * определятьстепеньготовностинапитков; * доводитьих довкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления,безопасноегоиспользовать; * соблюдать санитарные правила инормывпроцессеприготовления * Проверять качество готовых горя-чих напитков перед отпуском, упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьигорячие напитки для подачи с учетом ра-циональногоиспользованияресурсов,соблюдения требований по безопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачигорячихнапитков; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на вынос, для транспорти-рования; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихнапитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих напитков разнооб-разногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихнапитков,правилаихвыборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствос-новногопродукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи го-рячихнапитков; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов * ехника порционирования, вариан-ты оформления горячих напитков разно-образногоассортиментадляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих напитков разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио-нальных; * методысервировкииподачи,температураподачигорячихнапитковразнообразногоассортимента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих напитков разнооб-разногоассортимента; * правиларасчетаспотребителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | – техникаобщения,ориентирован-  наянапотребителя |
| Приготовление,оформлениеиподго-товкакреализациихлебобулочных,мучных кондитер-скихизделийразно-образного ассорти-мента | ПК5.1.  Подготавливатьрабочееместокондитера,обору-дование,инвентарь,кон-дитерскоесырье,исход-ные материалы к работе всоответствиисинструк-циямиирегламентами | **Практическийопытв:**   * подготовке, уборке рабочего мес-та кондитера, подготовке к работе, про-веркетехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инстру-ментов,весоизмерительных приборов * подготовкепищевыхпродуктов,других расходных материалов, обеспече-нии их хранения в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * проводить текущуюуборку, под-держиватьпорядокнарабочемместекондитера в соответствии с инструкция-ми и регламентами, стандартами чисто-ты; * применять регламенты, стандартыинормативно-техническуюдокумента-цию,соблюдатьсанитарныетребования; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хра-нениепосудуипроизводственныйин-вентарьвсоответствиисостандартамичистоты; * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * -обеспечиватьчистоту,безопас-ностькондитерскихмешков; * соблюдать условия хранения про-изводственной посуды, инвентаря, инст-рументов * выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом работ вкондитерскомцехе; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборыв |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты;   * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда * выбирать, подготавливать, рацио-нально размещать на рабочем месте ма-териалы,посуду,контейнеры,оборудо-ваниедляупаковки,хранения,подго-товкиктранспортированиюготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ в кондитерскомцехе; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметодыизготовленияхлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП) инормативно-техническаядо-кументация,используемаяприизготов-лениихлебобулочных,мучныхконди-терскихизделий; * возможныепоследствиянаруше-ниясанитарии игигиены; * требования к личной гигиене пер-сонала при подготовке производственно-го инвентаря и производственной посу-ды; * правилабезопасногохранениячистящих, моющих и дезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпосле-дующегоиспользования; * правилаутилизацииотходов * виды,назначениеупаковочныхматериалов, способы хранения пищевыхпродуктов,готовыххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; * виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,используемыхдля |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | порционирования(комплектования),ук-ладкиготовых хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий;   * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),укладки,упа-ковки на вынос готовых хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; * условия, сроки, способы храненияхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениясырья,продуктов, используемых при приготов-лениихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * правилаоформлениязаявокнасклад; * виды,назначениеиправилаэкс-плуатации приборов для экспресс оценкикачестваибезопасностисырья,продук-   тов,материалов; |
| ПК5.2.  Осуществлятьприготов-ление и подготовку к ис-пользованиюотделочныхполуфабрикатовдляхле-бобулочных, мучных кон-дитерскихизделий | **Практическийопытв:**  –приготовлении и подготовке к ис-пользованию, храненииотделочныхпо-луфабрикатов |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления отлелочных по-луфабрикатов с соблюдением требованийпобезопасностипродукции,товарногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевеществасучетомсанитарных требований к использованиюпищевыхдобавок; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав отделочных полуфаб-рикатоввсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияотделочныхполуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделоч-ныеполуфабрикатыпромышленногопроизводства:желе,гели,глазури,по- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | сыпки, фруктовые смеси, термостабиль-ныеначинки ипр.  –выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеметодыприготовления,подготовкиотделочныхполуфабрикатов:   * готовитьжеле; * хранить,подготавливатьотделоч-ные полуфабрикаты промышленногопроизводства:гели,желе,глазури,посыпки, термостабильные начинки ипр.; * нарезать,измельчать,протиратьвручнуюимеханическимспособомфрукты, ягоды, уваривать фруктовыесмеси с сахарным песком до загусте-ния; * варить сахарный сироп для промоч-киизделий; * варить сахарный сироп и проверятьего крепость(для приготовления по-мадки,украшенийизкарамелиипр.); * уваривать сахарный сироп для при-готовлениятиража; * готовитьжженыйсахар; * готовитьпосыпки; * готовитьпомаду,глазури; * готовитькремы сучетом требова-ний к безопасности готовой продук-ции; * определять степень готовности от-делочныхполуфабрикатов; * доводить до вкуса, требуемой кон-систенции; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления * проверятькачествоотделочныхполуфабрикатовпередиспользованиемили упаковкой для непродолжительногохранения; * хранить свежеприготовленные от-делочные полуфабрикаты, полуфабрика-ты промышленного производства с уче-том требований по безопасности готовойпродукции; * организовыватьхранениеотде-лочныхполуфабрикатов |
| **Знания:**  –ассортимент, товароведная харак-теристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительныхингредиен- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | тов с учетом их сочетаемости, взаимоза-меняемости;   * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляотделочныхполуфабрика-тов; * виды, характеристика, назначение,правилаподготовкиотделочныхполу-фабрикатов промышленного производст-ва; * характеристика региональных ви-довсырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов * методыприготовленияотделоч-ных полуфабрикатов, правила их выборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачествуотделочныхполуфабри-катов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * Условия,срокихраненияотде-лочныхполуфабрикатов,втомчислепромышленногопроизводства * требования к безопасности хране-нияотделочныхполуфабрикатов |
| ПК5.3.  Осуществлятьизготовле-ние, творческое оформле-ние,подготовкукреали-зациихлебобулочныхиз-делий и хлеба разнообраз-ногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихлебобулочныхизделийихлебаразно-образногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления хлебобулочныхизделийихлебассоблюдениемтребова-   ний по безопасности продукции, товар-ногососедства; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав хлебобулочных изде-лийихлебавсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления хлебобулочныхизделийихлеба * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхлебобулочных изделий и хлеба с учетомтипа питания, вида основного сырья, егосвойств: * подготавливатьпродукты; * замешивать дрожжевое тесто опар-ным и безопарным способом вручнуюи с использованием технологическогооборудования; * подготавливатьначинки,фарши; * подготавливатьотделочныеполу-фабрикаты; * прослаиватьдрожжевоетестодляхлебобулочныхизделийиздрожже-вого слоеного теста вручную и с ис-пользованиеммеханическогообору-дования; * проводить формование, расстойку,выпечку,оценкуготовностивыпе-ченныххлебобулочныхизделийихлеба; * проводить оформление хлебобулоч-ныхизделий; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления * проверятькачествохлебобулоч-ныхизделийихлебапередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать (комплектовать) сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживатьусловияхраненияхлебобулочных изделий и хлеба с учетомтребованийпобезопасностиготовойпродукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на выносдля транспорти-рованияхлебобулочныхизделийихлеба * рассчитыватьстоимость,вестирасчеты спотребителями; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе хлебобу-лочныхизделий ихлеба |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляхлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхлебобу-лочных изделий и хлеба, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, хлебобулочныхизделийихлеба; * органолептические способы опре-деленияготовностивыпеченныхизде-лий; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования(ком-плектования), складирования для непро-должительного хранения хлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассор-тимента; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносхлебобулочныхизделийихлебаразно-образного ассортимента, в том числе ре-гиональных; * методы сервировки и подачи хле-бобулочных изделий и хлеба разнообраз-ногоассортимента; * требованиякбезопасностихране- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нияготовыххлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента;   * правиламаркированияупакован-ныххлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента,правилазаполненияэтикеток * правила ипорядокрасчетас по-требителями при отпуске продукции навынос; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК5.4.  Осуществлятьизготовле-ние, творческое оформле-ние,подготовкукреали-зациимучныхкондитер-скихизделийразнообраз-ногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациимучных кондитерских изделий разнооб-разногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления мучных конди-терскихизделийссоблюдениемтребо-ванийпобезопасностипродукции,то-варногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав мучных кондитерскихизделийвсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления мучных конди-терскихизделий * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениямучных кондитерских изделий с учетомтипа питания, вида основного сырья, егосвойств: * подготавливатьпродукты; * готовитьразличныевидытеста:пресное сдобное, песочное, бисквит-ное,пресноеслоеное,заварное,воз- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | душное, пряничное вручную и с ис-пользованием технологического обо-рудования;   * подготавливатьначинки,отделоч-ныеполуфабрикаты; * проводить формование, расстойку,выпечку,оценкуготовностивыпе-ченныхмучныхкондитерскихизде-лий; * проводитьоформлениемучныхкондитерскихизделий; * выбирать, безопасно использоватьоборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответст-виисоспособом приготовления * проверятькачествомучныекон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкойнавынос; * порционировать (комплектовать) сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживатьусловияхранениямучных кондитерских изделий с учетомтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на выносдля транспорти-рованиямучныхкондитерскихизделий * рассчитыватьстоимость,вестирасчеты спотребителями; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе мучныхкондитерскихизделий |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для мучных кондитерских изде-лийразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видовсырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовления мучных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | кондитерских изделий, правила их выбо-расучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновного продукта;   * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачеству,мучныхкондитерскихизделий; * органолептические способы опре-деленияготовностивыпеченныхизде-лий; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования(ком-плектования), складирования для непро-должительного хранения мучных конди-терскихизделийразнообразногоассор-тимента; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносмучных кондитерских изделий разнооб-разногоассортимента,втомчислере-гиональных; * методы сервировки и подачи муч-ныхкондитерскихизделийразнообраз-ногоассортимента; * требования к безопасности хране-ния готовых мучных кондитерских изде-лийразнообразногоассортимента; * правиламаркированияупакован-ных мучных кондитерских изделий раз-нообразногоассортимента,правилаза-полненияэтикеток * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК5.5.Осуществлятьизготовление,творческоеоформ-ление, подготовкук реализации пи-рожных и тортовразнообразногоас-сортимента | * **Практический опыт:** подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов * приготовление мучных кондитер-скихизделийразнообразногоассорти-мента * Хранение,отпуск,упаковканавыносмучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента * ведение расчетов с потребителямиприотпускепродукциинавынос; * взаимодействиеспотребителямиприотпускепродукциисприлав-ка/раздачи |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовленияпирожныхитортовссоблюдениемтребованийпобезопасностипродукции,товарногосо-седства; * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав пирожных и тортов всоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияпирожныхитортов * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияпирожных и тортов с учетом типа пита-ния: * подготавливатьпродукты; * готовитьразличныевидытеста:пресное сдобное, песочное, бисквит-ное, пресное слоеное, заварное, воз-душное, пряничное вручную и с ис-пользованием технологического обо-рудования; * подготавливать начинки, кремы,отделочныеполуфабрикаты; * проводитьформованиерулетовизбисквитногополуфабриката; * готовить, оформлять торты, пирож-ные с учетом требований к безопас-ностиготовойпродукции; * выбирать, безопасно использоватьоборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответст-виисоспособом приготовления * проверятькачествопирожныхитортовпередотпуском,упаковкойнавынос; * порционировать (комплектовать) сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выдерживатьусловияхраненияпирожных и тортов с учетом требованийпобезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на выносдля транспорти-рованияпирожныхи тортов * рассчитыватьстоимость, * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе пирож-ныхи тортов |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для пирожныхи тортов разно-образногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методы приготовления пирожныхитортов,правилаихвыборасучетомтипапитания; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачеству,пирожныхитортов; * органолептические способы опре-деления готовности выпеченных и отде-лочныхполуфабрикатов; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования(ком-плектования), складирования для непро-должительногохраненияпирожныхитортовразнообразногоассортимента; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выноспирожныхитортовразнообразногоас-сортимента,втомчислерегиональных; * методы сервировки и подачи пи-рожных и тортов разнообразного ассор-тимента; * требования к безопасности хране-ния готовых пирожных и тортов разно-образногоассортимента; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правиламаркированияупакован-ных пирожных и тортов разнообразногоассортимента, правила заполнения этике-ток * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |

**4.3. Личностные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания к профессии**  **43.01.09 Повар, кондитер** | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела | **ЛР 13** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 15** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 16** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса и гостиничного дела* с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 17** |
| Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства. | **ЛР 18** |
| Способный к применению инструментов и методов бережливого производства. Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем | **ЛР 19** |
| Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса | **ЛР 20** |
| Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей. | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные ключевыми работодателями** | |
| Выполняющий трудовые функции в сфере *сервиса и гостиничного дела* | **ЛР 22** |
| Осознающий выбор профессии Повар, кондитер и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 23** |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный.трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижения поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 24** |
| Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. | **ЛР 25** |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. | **ЛР 26** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. | **ЛР 27** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса, туризма (гостиничного дела) | **ЛР 28** |
| Имеющий потребность в создании положительного имиджа училища | **ЛР 29** |
| Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в самоуправлении. | **ЛР 30** |
| Обладающий уровнем знаний, умений и навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в сфере сервиса и (или) выполнять работу по профессии в соответствии с Ворлдскиллс Россия. | **ЛР 31** |

**РАЗДЕЛ5.СТРУКТУРАОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ**

## Примерныйучебныйпланпопрофессии43.01.09Повар,кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | | | | | Рекомендуемый курс обучения |
| Всего | | в т.ч. В формате практической подготовки | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа |
| Занятия по дисциплинам и МДК | | | | Практики | |
| Промежуточная аттестация | Всего по дисциплинам/МДК | в том числе лабораторные и практические занятия | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | | 8 | 9 | 10 |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **2124** | **669** | | | **72** | **2052** | | **669** | |  | **410** |  |
| **ОУДБ** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономического профиля (базовые)** | **1468** | **470** | | | **36** | **1432** | | **470** | |  | **286** |  |
| ОУДБ.01 | Русский язык | 132 | 15 | | | 18 | 114 | | 15 | |  | 24 | 1,2 |
| ОУДБ.02 | Литература | 171 | 7 | | |  | 171 | | 7 | |  | 34 | 1,2 |
| ОУДБ.03 | Иностранный язык | 189 | 152 | | | 18 | 171 | | 152 | |  | 34 | 1,2 |
| ОУДБ.04 | Обществознание | 96 | 5 | | |  | 96 | | 5 | |  | 20 | 1 |
| ОУДБ.05 | История | 171 | 20 | | |  | 171 | | 20 | |  | 34 | 1,2 |
| ОУДБ.06 | Физическая культура | 171 | 171 | | |  | 171 | | 171 | |  | 34 | 1,2 |
| ОУДБ.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 70 | | | 12 |  | 70 | | 12 | |  | 14 | 1 |
| ОУДБ.08 | Естествознание |  | | |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  | Естествознание: Физика | 98 | | | 12 |  | 98 | | 12 | |  | 20 | 1,2 |
|  | Естествознание: Химия | 104 | | | 12 |  | 104 | | 12 | |  | 20 | 1,2 |
|  | Естествознание: Биология | 50 | | | 6 |  | 50 | | 6 | |  | 10 | 2 |
| ОУДБ.09 | География | 72 | | | 15 |  | 72 | | 15 | |  | 14 | 2 |
| ОУДБ.10 | Экология | 72 | | | 8 |  | 72 | | 8 | |  | 14 | 1,2 |
| ОУДБ.11 | Технология | 36 | | | 21 |  | 36 | | 21 | |  | 7 | 4 |
| ОУДБ.12 | Астрономия | 36 | | | 14 |  | 36 | | 14 | |  | 7 | 4 |
| ОУДБ.13 | Родная литература | 36 | | | 0 |  | 36 | |  | |  | 7 | 2 |
| **ОУДП** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономического профиля (профильные)** | **656** | | | **199** | **36** | **620** | | **199** | |  | **124** |  |
| ОУДП.01 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | 303 | | | 136 | 18 | 285 | | 136 | |  | 57 | 1,2 |
| ОУДП.02 | Информатика | 108 | | | 51 |  | 108 | | 51 | |  | 21 | 1 |
| ОУДП.03 | Экономика | 107 | | | 4 | 18 | 89 | | 4 | |  | 18 | 2 |
| ОУДП.04 | Право | 100 | | | 4 |  | 100 | | 4 | |  | 20 | 3 |
| ОУДП.05 | Основы предпринимательства | 38 | | | 4 |  | 38 | | 4 | |  | 8 | 4 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **710** | | | **357** | **18** | **692** | | **357** | |  | **139** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 51 | | | 20 |  | 51 | | 20 | |  | 10 | 1 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 51 | | | 26 |  | 51 | | 26 | |  | 10 | 1 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 78 | | | 20 | 18 | 60 | | 20 | |  | 12 | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | | | 8 |  | 36 | | 8 | |  | 7 | 4 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 63 | | | 24 |  | 63 | | 24 | |  | 13 | 4 |
| ОП.06 | Охрана труда | 36 | | | 8 |  | 36 | | 8 | |  | 7 | 1 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 40 | | | 40 |  | 40 | | 40 | |  | 8 | 3 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | 36 | | | 18 |  | 36 | | 18 | |  | 7 | 3 |
| ОП.09 | Физическая культура (ФК) | 40 | | | 40 |  | 40 | | 40 | |  | 8 | 3 |
| ОП.10 | Основы рисования и лепка\* | 36 | | | 24 |  | 36 | | 24 | |  | 7 | 1 |
| ОП.11 | Деловое общение и культура речи\* | 36 | | | 5 |  | 36 | | 5 | |  | 7 | 4 |
| ОП.12 | Донская кухня\* | 41 | | | 21 |  | 41 | | 21 | |  | 9 | 3 |
| ОП.13 | Национальная и зарубежная кухня\* | 67 | | | 30 |  | 67 | | 30 | |  | 14 | 4 |
| ОП.14 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий\* | 99 | | | 73 |  | 99 | | 73 | |  | 20 | 3,4 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл (профессиональные модули)** | **2998** | | | **552** | **90** | **2908** | | **552** | | **1686** | **246** |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **472** | | | **75** | **18** | **454** | | **75** | | **288** | **33** |  |
| МДК 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов | 64 | | | 30 |  | 64 | | 30 | |  | 13 | 1 |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 102 | | | 45 |  | 102 | | 45 | |  | 20 | 1,2 |
| УП.01 | Учебная практика | 144 | | |  |  | 144 | |  | | 144 |  | 1,2 |
| ПП.01 | Производственная практика | 144 | | |  |  | 144 | |  | | 144 |  | 2 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **752** | | | **141** | **18** | **734** | | **141** | | **468** | **54** |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 80 | | | 46 |  | 80 | | 46 | |  | 16 | 2 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 186 | | | 95 |  | 186 | | 95 | |  | 38 | 2,3 |
| УП.02 | Учебная практика | 216 | | |  |  | 216 | |  | | 216 |  | 2,3 |
| ПП.02 | Производственная практика | 252 | | |  |  | 252 | |  | | 252 |  | 3 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **552** | | |  | **18** | **534** | | **119** | | **252** | **57** |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 86 | | | 28 |  | 86 | | 28 | |  | 17 | 3 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 196 | | | 91 |  | 196 | | 91 | |  | 40 | 3 |
| УП.03 | Учебная практика | 108 | | |  |  | 108 | |  | | 108 |  | 3 |
| ПП.03 | Производственная практика | 144 | | |  |  | 144 | |  | | 144 |  | 3 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **429** | | | **77** | **18** | **411** | | **77** | | **216** | **39** |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 46 | | | 11 |  | 46 | | 11 | |  | 9 | 3 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 149 | | | 66 |  | 149 | | 66 | |  | 30 | 3,4 |
| УП.04 | Учебная практика | 108 | | |  |  | 108 | |  | | 108 |  | 3,4 |
| ПП.04 | Производственная практика | 108 | | |  |  | 108 | |  | | 108 |  | 4 |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **793** | | | **462** | **18** | **775** | | **140** | | **462** | **63** |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 93 | | | 30 |  | 93 | | 30 | |  | 19 | 4 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 220 | | | 110 |  | 220 | | 110 | |  | 44 | 4 |
| УП.05 | Учебная практика | 246 | | |  |  | 246 | |  | | 246 |  | 4 |
| ПП.05 | Производственная практика | 216 | | |  |  | 216 | |  | | 216 |  | 4 |
| Вариативная часть ОП 720 часов | | 720 | | |  |  | 720 | |  | |  |  |  |
| Всего |  | 5832 | | | 1578 | 180 | 5652 | | 1578 | | 1686 | 795 | 0 |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | **72** | | |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | **180** | | |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  | **Итого** | 5904 | | | 1578 | 180 | 5652 | | 1578 | | 1686 | 795 | 0 |

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствуетсистематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускникак самостоятельной профессиональнойдеятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или не-сколькихпрофессиональныхмодулей,входящихвобразовательнуюпрограмму.

## Примерный календарный учебный график по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2021-2025 учебный год) 1 год обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Компоненты программы | ПН | Сентябрь 2021 г. | | | ПН | Октябрь 2021г. | | | | Ноябрь 2021г. | | | | ПН | Декабрь | | | ПН |  | Каникулы | | ПН | Январь | | ПН | Февраль | | | ПН | Март | | | ПН | Апрель | | | | Май | | | | ПН | Июнь | | | ПН |  |  |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |  | **Семестр** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **44** | **Семестр** | **всего** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОУДБ** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально - экономи- ческого профиля (базовые)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДБ.01 | Русский язык | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 34 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  | 22 | 56 |
| ОУДБ.02 | Литература | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 51 |  |  | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  | 35 | 86 |
| ОУДБ.03 | Иностранный язык | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 34 |  |  | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  | 34 | 68 |
| ОУДБ.04 | Обществознание | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 51 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |  | 45 | 96 |
| ОУДБ.05 | История |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 34 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |  | 52 | 86 |
| ОУДБ.06 | Физическая культура | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 51 |  |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  | 63 | 114 |
| ОУДБ.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 34 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  |  | 36 | 70 |
| ОУДБ.08 | Естествознание |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Естествознание: Физика | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 34 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  | 34 | 68 |
|  | Естествознание: Химия | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 34 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 36 | 70 |
| ОУДБ.10 | Экология |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |  |  | 38 | 38 |
| **ОУДП** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономи-ческого профиля (профильные)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДП.01 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 85 |  |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 2 | 2 | 75 | 160 |
| ОУДП.02 | Информатика |  | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 51 |  |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 57 | 108 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 34 |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 17 | 51 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 17 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 34 | 51 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |  | 43 | 60 |
| ОП.06 | Охрана труда |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 19 | 36 |
| ОП.10 | Основы рисования и лепка\* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 |  | 36 | 36 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл (профессиональ-ные модули)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подго-товка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.01 | Организация приготов-ления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 34 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 | 4 |  |  |  | 30 | 64 |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 |  | 68 | 68 |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 12 | 6 | 72 | 72 |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 | 18 |
|  | Вариативная часть образовательной программы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 720 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов в неделю учебных занятий | 16 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 20 | 612 |  |  | 10 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 26 | 864 | 1476 |

## Примерный календарный учебный график по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

## профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2021-2025 учебный год) 2 год обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Компоненты программы | ПН | Сентябрь 2022 г. | | | ПН | Октябрь 2022г. | | | | Ноябрь 2022г. | | | | ПН | Декабрь 2022г. | | | ПН |  | Каникулы | | Январ ь 2023г. | | ПН | Февраль 2023г. | | | ПН | Март 2023г. | | | ПН | Апрель 2023г. | | | | Май 2023г. | | | | ПН | Июнь 2023г. | | | ПН |  |  |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **Семестр** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **Семестр** | **всего** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОУДБ** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально - экономи- ческого профиля (базовые)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДБ.01 | Русский язык | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |  |  | 34 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |  |  | 24 | 58 |
| ОУДБ.02 | Литература | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | 34 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | 51 | 85 |
| ОУДБ.03 | Иностранный язык | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  | 34 |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 2 | 4 |  |  | 69 | 103 |
| ОУДБ.05 | История |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 |  |  |  |  |  | 34 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | 51 | 85 |
| ОУДБ.06 | Физическая культура |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 |  |  |  |  |  | 34 |  |  | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 23 | 57 |
| ОУДБ.08 | Естествознание |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Естествознание: Физика | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |
|  | Естествознание: Химия |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  | 17 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 17 | 34 |
|  | Естествознание:Биология |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 50 | 50 |
| ОУДБ.09 | География |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 2 | 2 |  |  | 72 | 72 |
| ОУДБ.10 | Экология |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 6 |  |  |  |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 |
| **ОУДП** | **Общеобразовательные учебные дисципли-ны социально - эконо - мического профиля (профильные)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДП.01 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 |  |  |  |  |  | 59 |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | 66 | 125 |
| ОУДП.03 | Экономика |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 |  |  |  |  |  | 34 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | 55 | 89 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл (профессиональные модули)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подго-товка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 |  |  |  |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 | 34 |
| УП.01 | Учебная практика |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 36 | 36 | 36 | 12 | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 | 144 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разно-образного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 02.01 | Организация приготов-ления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 80 | 80 |
| МДК. 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 3 | 1 |  |  | 90 | 90 |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 12 | 12 |  |  | 144 | 144 |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 72 | 90 |
|  | Вариативная часть образовательной программы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов в неделю учебных занятий | 10 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 32 | 36 | 36 | 36 | 30 | 612 |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 864 | 1476 |

## Примерный календарный учебный график по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

## профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2021-2025 учебный год) 3 год обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Компоненты программы |  | Сентябрь 2023 г. | | |  | Октябрь 2023г. | | | | ПН | Ноябрь 2023г. | | | ПН | Декабрь 2023г. | | | |  | Каникулы | | Январь 2024г. | | ПН | Февраль 2024г. | | | ПН | Март 2024г. | | | | Апрель 2024г. | | | | ПН | Май 2024г. | | | ПН |  | Июнь 2024г. | | |  |  |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **Семестр** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **Семестр** | **всего** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОУДБ** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально - экономи- ческого профиля (базовые)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОУДП** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономи-ческого профиля (профильные)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДП.04 | Право |  | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 34 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  | 66 | 100 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  | 20 | 40 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  | 36 | 36 |
| ОП.09 | Физическая культура (ФК) |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 17 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  | 23 | 40 |
| ОП.12 | Донская кухня\* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |  |  |  |  | 41 | 41 |
| ОП.14 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий\* |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 27 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  | 38 | 65 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл (профессиональные модули)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разно-образного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 10 | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |
| УП.02 | Учебная практика |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 18 | 252 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 252 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разно-образного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 03.01 | Организация приготовле-ния, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинар-ных изделий, закусок |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 |  |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  | 52 | 86 |
| МДК. 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 5 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 7 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |  |  | 10 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 5 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 |  |  |  |  | 154 | 196 |
| УП.03 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  | 108 | 108 |
| ПП.03 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 36 | 36 | 36 | 18 | 144 | 144 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформ-ление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 46 | 46 |
| МДК. 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 6 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |  | 82 | 82 |
| УП.04 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  | 36 | 36 |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 | 36 |
|  | Вариативная часть образовательной программы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов в неделю учебных занятий | 0 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 612 |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 864 | 1476 |

## Примерный календарный учебный график по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

## профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2021-2025 учебный год) 4 год обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Компоненты программы | Сентябрь 2024 г. | | | | ПН | Октябрь 2024г. | | | ПН | Ноябрь 2024г. | | | | Декабрь 2024г. | | | |  | Каникулы | | Январь 2025г. | | ПН | Февраль 2025г. | | | ПН | Март 2025г. | | | | ПН | Апрель 2025г. | | | ПН | Май 2025г. | | | | Июнь 2025г. | | | |  |  |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **Семестр** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **Семестр** | **всего** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОУДБ** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально - экономи- ческого профиля (базовые)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДБ.11 | Технология | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |  |  |  | 17 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 19 | 36 |
| ОУДБ.12 | Астрономия |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |
| **ОУДП** | **Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономи-ческого профиля (профильные)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДП.05 | Основы предпринимательства | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |  |  |  | 17 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 21 | 38 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |  |  |  | 17 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 19 | 36 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 34 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 29 | 63 |
| ОП.11 | Деловое общение и культура речи\* | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 17 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 19 | 36 |
| ОП.13 | Национальная и зарубежная кухня\* | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 34 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 33 | 67 |
| ОП.14 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий\* | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 17 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 17 | 34 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл (профессиональные модули)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холод-ных и горячих слад-ких блюд, десертов, напитков разнообраз-ного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 7 |  |  |  |  | 67 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 67 |
| УП.04 | Учебная практика |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 36 | 36 | 18 | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подго-товка к реализации хлебобулочных, муч-ных кондитерских изделий разнообраз-ного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.01 | Организация приготов-ления, подготовки к реализации хлебобулоч-ных, мучных кондитерских изделий | 8 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |  |  |  |  | 51 |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 | 93 |
| МДК. 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 5 |  |  |  |  | 101 |  |  | 8 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 6 | 4 | 3 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 119 | 220 |
| УП.05 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  | 42 |  |  | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 18 | 18 | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 268 | 246 |
| ПП.05 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 18 |  |  | 216 | 216 |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 36 |
|  | Вариативная часть образовательной программы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 72 | 72 |
|  | Всего часов в неделю учебных занятий | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 612 |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 864 | 1476 |

91

**5.3. Примерная рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

**5.4. Примерный календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

**РАЗДЕЛ6.ПРИМЕРНЫЕУСЛОВИЯОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

* 1. **Требованиякматериально-техническомуобеспечению программы**
     1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории дляпроведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в томчисле групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточнойаттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории,оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающимитребования международныхстандартов.

## Перечень специальных помещений.

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Наименование кабинетов, лабораторий,  мастерских и других помещений |
|  | *Кабинеты:* |
| 1 | Кабинет русского языка и литературы |
| 2 | Кабинет иностранного языка |
| 3 | Кабинет истории и обществознания |
| 4 | Кабинет химии, биологии, географии |
| 5 | Кабинет физики и математики |
| 6 | Кабинет информатики и информационных технологий, мультимедиа технологий |
| 7 | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 8 | Кабинет социально-экономических дисциплин |
| 9 | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 10 | Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места |
|  | *Учебные мастерские (цеха):* |
| 1 | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| 2 | Учебный кондитерский цех |
|  | *Спортивный комплекс:* |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Спортивная площадка с элементами полосы препятствий - открытый стадион |
| 3 | Стрелковый тир (электронный) |
|  | *Залы:* |
| 1 | Библиотека |
| 2 | Читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 3 | Актовый зал (помещение, приспособленное под актовый зал) |

## Материально-техническоеоснащениелабораторий,мастерскихибазпрактикипопрофессии 43.01.09Повар, кондитер.

Образовательнаяорганизация, реализующая программу по профессии43.01.09Повар,кондитер,должнарасполагатьматериально-техническойбазой,обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарнойподготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренныхучебнымпланомисоответствующейдействующимсанитарнымипротивопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализацииООПпереченьматериально-техническогообеспечения,включаетвсебя:

* + - 1. **Оснащение лабораторийЛаборатория «**Учебная кухня ресторана»**Рабочееместо преподавателя.**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья,шкафдлястоловой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийныеи интерактивныеобучающиематериалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:Весынастольныеэлектронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;Микроволноваяпечь;

Расстоечный шкаф;Плита электрическая;Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);Шкафхолодильный;

Шкафморозильный;Шкаф шоковой заморозки;Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;Планетарныймиксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксердлякоктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);Машинадля вакуумнойупаковки;

Кофемашинаскапучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);Набор инструментов для карвинга;Овоскоп;

Нитраттестер;

Машинапосудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;Стеллажпередвижной;

Моечнаяваннадвухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

**Рабочееместо преподавателя.**

Местодляпрезентацииготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий(обеденныйстол, стулья, шкафдлястоловой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийныеи интерактивныеобучающиематериалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:Весынастольныеэлектронные

Конвекционная печьМикроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)Расстоечныйшкаф

Плита электрическаяШкафхолодильный

ШкафморозильныйШкаф шоковой заморозкиЛьдогенератор

Фризер

Тестораскаточнаямашина(настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)Тестомесильнаямашина(настольная)

Миксер (погружной)Мясорубка

Куттерилипроцессоркухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)Прессдля пиццы

Лампадлякарамели

Аппарат для темперирования шоколадаГазовая горелка (для карамелизации)Термометринфрокрасный

Термометр со щупомОвоскоп

Машинадля вакуумнойупаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственныйстолсдеревяннымпокрытием

Производственныйстолсмраморнымпокрытием(охлаждаемый)

Моечнаяванна(двухсекционная)

Стеллажпередвижной

## Требования к оснащению баз практикКухняорганизациипитания:

Весы настольные электронные;Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;Микроволновая печь;

Расстоечныйшкаф;

Плита электрическая;Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);Шкафхолодильный;

Шкафморозильный;Шкаф шоковой заморозки;Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;Тестораскаточнаямашина;

Планетарныймиксер;

Диспенсердляподогреватарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;Слайсер;

Куттерилибликсер(длятонкогоизмельченияпродуктов);

Миксердлякоктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);Машинадля вакуумнойупаковки;

Кофемашинаскапучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);Кофемолка;

Лампадлякарамели;

Аппарат для темперирования шоколада;Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);Машинапосудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;Стеллажпередвижной;

Моечнаяваннадвухсекционная.

## Кондитерскийцехорганизациипитания:

Весы настольные электронныеКонвекционная печь

Микроволноваяпечь

Подовая печь (для пиццы)Расстоечныйшкаф

Плита электрическаяШкафхолодильныйШкафморозильныйШкафшоковойзаморозки

Тестораскаточнаямашина(настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)Тестомесильнаямашина(настольная)

Миксер (погружной)Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Прессдля пиццы

Лампадлякарамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Овоскоп

Машинадля вакуумнойупаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственныйстолсдеревяннымпокрытием

Производственныйстолсмраморнымпокрытием(охлаждаемый)

Моечнаяванна(двухсекционная)

Стеллажпередвижной

## Требованиякоснащениюбазпрактик

Реализацияобразовательнойпрограммыпредполагаетобязательнуюучебнуюипроизводственнуюпрактику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной органи-зации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечиающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварскоедело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов)**.**

Производственнаяпрактикареализуетсяворганизацияхобщественногопитания,обеспечивающихдеятельностьобучающихсявпрофессиональнойобласти.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельностии дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всемвидам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий,материалови оборудования.

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

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

**6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания ит.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

**6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, иимеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

**6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[[1]](#footnote-2)

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

**Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

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

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

## РАЗДЕЛ8.РАЗРАБОТЧИКИ ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Организацияразработчик:**

## Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00Сервиси туризм

**Группа разработчиков**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
| Бухаров Игорь Олегович | Президент Федерации рестораторов и отельеров России |
| Ушанов Юрий Васильевич | вице-президент Федерации рестораторов иотельеров |
| Соколова Елена Ивановна | Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательныйкомплекс» |
| ЯнченковаЕленаВладимировна | Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательныйкомплекс» |
| КузьминоваТатьянаНиколаевна | Руководитель факультета «Ресторанный бизнес» ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс» |
| ЕрмиловаСветланаВладимировна | ПреподавательГБПОУ«Московскийколледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» |
| Сазонова Юлия Вячеславовна | Специалист ФУМОвсистемеСПОпоУГПС43.00.00Сервиситуризм |
| ИлюхинаГалинаИвановна | Начальникучебно-методическогоцентраФУМОвсистеме СПОпоУГПС43.00.00Сервиситуризм |
| ЛедовскихНиколайАнатольевич | Эксперт(сертифицированный)WorldSkills,мастерпроизводственногообученияГБПОУ«1-йМОК» |

**Руководители группы:**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
| АнаньеваТатьянаНиколаевна | ПредседательФУМОвсистемеСПОпоУГПС43.00.00Сервиситуризм |
| Быковец Ольга Анатольевна | Заместитель директораГБПОУ«ПервыйМосковский образовательныйкомплекс» |
| *Петрушенко Наталья Николаевна* | *Директор ГБПОУ РО ПУ № 100* |
| *Нусс Наталья Викторовна* | *Заместитель директора по УР ГБПОУ РО ПУ № 100* |
| *Зимина Анжелика Владимировна* | *Заместитель директора по УПР ГБПОУ РО ПУ № 100* |

## Разработчикипрограммдисциплин,профессиональныхмодулей:

**Соколова Елена Ивановна**, методист ГБПОУ «Первый Московский образовательныйкомплекс;

**ЯнченковаЕленаВладимировна**,методист ГБПОУ«ПервыйМосковскийобразовательныйкомплекс», к.п.н.

**КузьминоваТатьянаНиколаевна**,руководительфакультета«Ресторанныйбизнес»ГБПОУ«ПервыйМосковскийобразовательныйкомплекс»

**Беличко Наталия Сергеевна,** преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ «1-йМОК» - разработчик программ«Экономические и правовые основы профессиональнойдеятельности»,«Основыкалькуляциииучета»;

**Потапова Марина Алексеевна,** преподаватель английского языка ГБПОУ «1-й МОК» -разработчик программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональнойдеятельности»;

**ЕрмиловаСветланаВладимировна**,преподавательГБПОУ«Московскийколледжуправления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» -разработчик программы профессионального модуля«Приготовление,оформленияи подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента»

**Проворнова Людмила Николаевна,** преподаватель ГБПОУ «1-й МОК» - разработчикпрограммы профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийразнообразногоассортимента»

***Веремьева Залина Святославна, председатель МК, преподаватель истории, обществознания, иностранного языка;***

***Клочкова Маргарита Алексеевна,председатель МК, мастер производственного обучения;***

***Кикилашвили Татьяна Васильевна,преподаватель профессиональных дисциплин, мастер производственного обучения;***

***Черножукова Анна Юрьевна,преподаватель профессиональных дисциплин, мастер производственного обучения;***

***Высоцкая Ольга Васильевна,преподаватель профессиональных дисциплин, мастер производственного обучения;***

***Щавинская Галина Николаевна,  преподаватель профессиональных дисциплин;***

***Гаченко Виктория Валерьевна,  преподаватель русского языка и литературы;***

***Габибулаева Зухра Исагаджиевна,преподаватель истории, обществознания, иностранного языка,астрономии, географии;***

***Паплутин Николай Николаевич, преподаватель математики;***

***Донец Светлана Николаевна,****преподаватель физического воспитания;*

***Самохин Юрий Петрович,преподаватель профессиональных дисциплин.***

1. Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов. [↑](#footnote-ref-2)