

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Дубовское многопрофильное профессиональное училище № 100»

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ
Педагогического совета
протокол № 10 от 24.03. 2023 г.



СОГЛАСОВАНО
с представителями работодателей

И.П. Мягкова О.В.

И.П. Банкаина В.В.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО ПУ № 100

Н. Н. Петрушенко

Приказ № 56 от 28.03. 2023 г.



Директор ГБПОУ РО «Зимовниковский
сельскохозяйственный техникум имени

Бабаевского П.А.»

Е.Г. Шорина

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар

Кондитер

На базе основного общего образования

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Дубовское многопрофильное профессиональное училище № 100»

2023 год

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

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Вариативная часть

5.4. Рабочая программа воспитания

5.5. 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 кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. 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. Программы профессиональных модулей

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

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык»

Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Литература»

Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература»

Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание»
Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины «История»
Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины «История России»
Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»
Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины «Физика»
Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины «Химия»
Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины «Биология»
Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины «География»
Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины «Экология»
Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия»
Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»
Приложение 2.17. Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика»
Приложение 2.18. Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика»
Приложение 2.19. Рабочая программа учебной дисциплины «Право»
Приложение 2.20. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология»
Приложение 2.21. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства»
Приложение 2.22. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
Приложение 2.23. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
Приложение 2.24. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Приложение 2.25. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
Приложение 2.26. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
Приложение 2.27. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»
Приложение 2.28. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Приложение 2.29. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»
Приложение 2.30. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура (ФК)»
Приложение 2.31. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы рисования и лепка»
Приложение 2.32. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Деловое общение и культура речи»
Приложение 2.33. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Донская кухня»
Приложение 2.34. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Национальная и зарубежная кухня»
Приложение 2.35. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»
Приложение 2.36. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 «Основы финансовой грамотности»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО, программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и ОПОП Утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 33. Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022

Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

–Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

–Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

–Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

–Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

–Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

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

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07

сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

–Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

–Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер. Повар 3-4 разряда. Кондитер 3-4 разряда.

Получение образования по профессии допускается в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за-	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость ре-</p>

	дач профессиональной деятельности	<p>зультатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>

		<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весомизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обра-
--	--	--

		<p>ботке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>–виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>–правила утилизации отходов;</p> <p>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>–способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>–правила оформления заявок на склад;</p> <p>–правила приема прдуктов по количеству и качеству;</p> <p>–ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>–правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>–правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>–виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>–правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>–правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>–обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>–хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умения:</p>

		<p>–распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>–выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>–соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>–различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>–подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>–осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>–соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>Знания:</p> <p>–требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>–методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>–способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>–способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>–санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>–формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>–способы упаковки, складирования,</p>
--	--	--

	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p> <p>Практический опыт в: –приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; –ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения: –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; –выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; –владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; –нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; –порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; –соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); –проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; –выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации –обеспечивать условия, сроки хране-</p>
--	--	---

		<p>ния, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; –владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); –способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; –техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; –правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в: –приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфаб-</p>

		<p>рикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования,</p>
--	--	--

		<p>фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); –способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; –техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; –правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: –подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; –подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения: –выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; –проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; –владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; –мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; –соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; –подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>

		<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>–оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>–осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>–обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p>Знания:</p> <p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>–последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>–регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p> <p>–нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персо-</p>

		<p>нала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; –правила утилизации отходов –виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; –виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; –способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; –условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; –правила оформления заявок на склад; –виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение до момента использования; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, се-

		<p>зонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования
--	--	--

		<p>к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> –техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; –правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; –требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; –правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления супов; –выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; –готовить льезоны; –закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; –рационально использовать продукты,

		<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> –соблюдать температурный и временной режим варки супов; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; –определять степень готовности супов; –доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; –проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; –охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; –рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе ре-
--	--	---

		<p>гиональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>–температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>–виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>–правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>–правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p>Умения:</p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–рационально использовать продукты,</p>

		<p>полуфабрикаты;</p> <p>–готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>–охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <p>–закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>–соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p> <p>–выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>–рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>–изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>–доводить соусы до вкуса;</p> <p>–проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>–порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>–выдерживать температуру подачи;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>–творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <p>Знания:</p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <p>–виды, характеристика региональных</p>
--	--	---

		<p>видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов различного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения
--	--	--

	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>готовых соусов</p> <p>Практический опыт в: –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –замачивать сушеные; –бланшировать; –варить в воде или в молоке; –готовить на пару; –припускать в воде, бульоне и собственном соку; -- жарить сырые и предварительно отваренные; -- жарить на решетке гриля и плоской поверхности; –фаршировать, тушить, запекать; –готовить овощные пюре;</p>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> –готовить начинки из грибов; –определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; –доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: –замачивать в воде или молоке; –бланшировать; –варить в воде или в молоке; –готовить на пару; –припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; –жарить предварительно отваренные; –готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; –готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; –выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; –готовить пюре из бобовых; –определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; –доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; –рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из ово-
--	--	---

		<p>шей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; –охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; –разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, –вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; –владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, –макаронных изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления блюд и гарни-

		<p>ров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>–методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	--	--

		<p>–методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила разогревания,</p> <p>–правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с ре-</p>

		<p>цептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>–определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>–протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p> <p>–формовать изделия из творога;</p> <p>–жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <p>–жарить на плоской поверхности;</p> <p>–жарить, запекать на гриле;</p> <p>–определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>–замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <p>–формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>–охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> –подготавливать продукты для пиццы; –раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; –жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; –выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; –жарить в большом количестве жира; –жарить после предварительного отваривания изделий из теста; –разогреть в СВЧ готовые мучные изделия; –определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; –проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; –охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; –разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; –рассчитывать стоимость, –вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; –владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

		<p>логией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Знания:</p> <p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила</p> <p>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</p>
--	--	---

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и

		<p>кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; —определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; —выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; —проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; —порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; —соблюдать выход при порционировании; —выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	--

		<p>–охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>–рассчитывать стоимость,</p> <p>–вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования</p>
--	--	--

		<p>к качеству,</p> <ul style="list-style-type: none"> –температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; –органолептические способы определения готовности; –ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей –техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; –правила разогревания, –правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; –правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток –правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; –правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; –правила, техника общения с потреби-
--	--	--

		<p>телями; –базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; –варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; –припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками,</p>

		<p>изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>– жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>– жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>– жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>– жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>– тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>– запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>– бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p>
--	--	---

		<p>–выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>–охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>–разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость,</p> <p>–вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Знания:</p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления горячих блюд,</p>
--	--	--

		<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных</p>
--	--	---

		<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>–подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>–подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>–подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>–подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>–выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>–владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>–мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии</p>

		<p>со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> –соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; –соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов –выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; –подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда –выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; –осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; –обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –последовательность выполнения тех-
--	--	---

		<p>нологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;

		<ul style="list-style-type: none"> –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок –Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: –смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; –смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; –тереть хрен на терке и заливать кипятком; –растирать горчичный порошок с пряным отваром; –взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; –пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; –доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; –готовить производные соуса майонез; –корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; –выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; –охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; –рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; –определять степень готовности соусов; –проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; –порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход соусов при порцио-
--	--	--

		<p>нировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> –выдерживать температуру подачи; –хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; –творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; –методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; –органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; –ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; –классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; –температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; –виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; –требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов –техника порционирования, варианты подачи соусов; –методы сервировки и подачи соусов
--	--	---

		<p>на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов;

		<ul style="list-style-type: none"> –заправлять салаты заправками; –доводить салаты до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; –проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи салатов; –хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; –рассчитывать стоимость, –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов –методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; –органолептические способы определения готовности; –ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатов
--	--	--

		<p>ных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>–нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>–вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>–готовить квашеную капусту;</p> <p>–мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>–нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>–охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>–фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>–фаршировать шляпки грибов;</p> <p>–подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>–подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>–вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>–измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>–доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>–соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <p>–проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности</p>
--	--	---

		<p>готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; –хранить бутерброды, холодные закуски –с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p> <p>Знания: –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; –органолептические способы определения готовности; –ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> –техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; –правила хранения, требования к безопасности –хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; –правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток –правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; –правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; –организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кули-

		<p>нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; –нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; –замачивать желатин, готовить рыбное желе; –украшать и заливать рыбные продукты порциями; –вынимать рыбное желе из форм; –доводить до вкуса; –подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья –проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи хо-
--	--	--

		<p>лодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость,</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p>
--	--	---

		<p>сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и</p>

		<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> –организовывать их хранение в процессе приготовления; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; –порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; –снимать кожу с отварного языка; –нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; –замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; –украшать и заливать мясные продукты порциями; –вынимать готовое желе из форм; –доводить до вкуса; –подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи –проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском,
--	--	---

		<p>упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--	--

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потреби-</p>
--	--	---

		<p>телем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
		<p>Умения:</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять</p>

		<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>–оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>–осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>–обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания:</p> <p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих слад-</p>
--	--	---

		<p>ких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость</p>

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>готовить сладкие соусы;</p> <p>–хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>–нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>–варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>–запекать фрукты;</p> <p>–взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>–подготавливать желатин, агар-агар;</p> <p>–готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>–смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>–использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>–определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>–доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>–проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход при порционировании;</p> <p>–выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>–охлаждать и замораживать полуфаб-</p>
--	--	--

		<p>рикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>
		<p>Знания:</p> <p>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десер-</p>

		<p>тов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> –методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; –правила общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке; –техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; –готовить сладкие соусы; –хранить, использовать готовые виды

		<p>теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> –нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; –варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; –запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; –жарить фрукты основным способом и на гриле; –проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; –взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; –готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; –смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; –использовать и выпекать различные виды готового теста; –определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; –доводить до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; –охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфаб-
--	--	--

		<p>рикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; –органолептические способы определения готовности; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; –техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и го-

		<p>товых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> –готовить лимонады; –готовить холодные алкогольные напитки; –готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; –определять степень готовности напитков; –доводить их до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; –соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления –проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи холодных напитков; –хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингреди-
--	--	--

		<p>ентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; –органолептические способы определения готовности; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов –техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; –правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продук-

		<p>тов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; –заваривать чай; –варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; –готовить кофе на песке; –обжаривать зерна кофе; –варить какао, горячий шоколад; –готовить горячие алкогольные напитки; –подготавливать пряности для напитков; –определять степень готовности напитков; –доводить их до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; –соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления –Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> –выдерживать температуру подачи горячих напитков; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; –органолептические способы определения готовности; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов –техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообраз-

		<p>ного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;

		<p>–подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>–выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания:</p> <p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>–последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>–правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>–правила утилизации отходов</p> <p>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных,</p>
--	--	--

		<p>мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного про-</p>

		<p>изводства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>– готовить желе;</p> <p>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>– варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>– готовить жженый сахар;</p> <p>– готовить посыпки;</p> <p>– готовить помаду, глазури;</p> <p>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания:</p> <p>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингреди-</p>
--	--	--

		<p>ентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>–методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>–Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>–требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: –подготавливать продукты; –замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливать начинки, фарши; –подготавливать отделочные полуфабрикаты; –прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; –проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; –проводить оформление хлебобулочных изделий; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления –проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично
--	--	---

		<p>упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Знания:</p> <p>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>–органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>–техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и</p>
--	--	--

		<p>хлеба разнообразного ассортимента; –правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток –правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; –базовый словарный запас на иностранном языке; –техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: –подготавливать продукты; –готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического обо-</p>

		<p>рудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> –подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; –проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; –проводить оформление мучных кондитерских изделий; –выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления –проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий –рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; –органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; –техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток –базовый словарный запас на иностранном языке; –техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов –приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента –Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента –ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; –взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в про-

		<p> процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; </p> <ul style="list-style-type: none"> –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: –подготавливать продукты; –готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; –проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; –готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления –проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов –рассчитывать стоимость, –владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

		<p>логией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> <p>Знания:</p> <p>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>–органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>–техника порционирования (комплектования), складирования для длительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	--

4.3. Личностные результаты

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p align="center">Код личностных результатов реали- зации программы воспитания</p>
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 лично 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
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими	ЛР 14

людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	
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 <i>сервиса и гостиничного дела</i> 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 <i>сервиса и гостиничного дела</i>	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

Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах						Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс обучения
		Всего	в т.ч. В формате практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики		
				Занятия по дисциплинам и МДК		в том числе лабораторные и практические занятия			
				Промежуточная аттестация	Всего по дисциплинам/МДК				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
О.00	Общеобразовательный цикл	2052	688	72	2052	688			
ОУДБ	Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономического профиля (базовые)	1396	468	36	1396	468			
ОУДБ.01	Русский язык	114	15	18	114	15			1,2
ОУДБ.02	Литература	135	14		135	14			1,2
ОУДБ.03	Родная литература	36	6		36	6			2
ОУДБ.04	Иностранный язык	171	152	18	171	152			1,2
ОУДБ.05	Обществознание	96	5		96	5			1
ОУДБ.06	История	139	20		139	20			1,2
ОУДБ.07	История России	32	5		32	5			1
ОУДБ.08	Физическая культура	171	171		171	171			1,2
ОУДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	70	18		70	18			1
ОУДБ.10	Физика	98	12		98	12			1,2
ОУДБ.11	Химия	104	12		104	12			1,2
ОУДБ.12	Биология	50	6		50	6			2
ОУДБ.13	География	72	15		72	15			2
ОУДБ.14	Экология	72	8		72	8			1,2
ОУДБ.15	Астрономия	36	14		36	14			4
ОУДП	Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономического профиля (профильные)	656	220	36	656	220			

ОУДП.01	Математика	285	136	18	285	136			1,2
ОУДП.02	Информатика	108	51		108	51			1
ОУДП.03	Экономика	89	4	18	89	4			2
ОУДП.04	Право	100	4		100	4			3
ОУДД	Дополнительные учебные дисциплины								
ОУДД.01	Технология	36	21		36	21			4
ОУДД.02	Основы предпринимательства	38	4		38	4			4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	692	313	18	692	313		4	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	51	19		51	19		4	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	51	26		51	26			1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60	20	18	60	20			1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	10		36	10			4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	63	31		63	31			4
ОП.06	Охрана труда	36	8		36	8			1
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	40		40	40			3
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	18		36	18			3
ОП.09	Физическая культура (ФК)	40	34		40	34			3
ОП.10	Основы рисования и лепка*	36	24		36	24			1
ОП.11	Деловое общение и культура речи*	36	5		36	5			4
ОП.12	Донская кухня*	41	10		41	10			3
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня*	67	30		67	30			4
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий*	63	31		99	31			3,4
ОП.15	Основы финансовой грамотности*	36	7		36	7			4
П.00	Профессиональный цикл (профессиональные модули)	2908	584	90	2908	584	1686		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	454	78	18	454	78	288	4	

МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	64	30		64	30		2	1
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	48		102	48		2	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	734	133	18	734	133	468	5	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	80	40		80	40		1	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	186	93		186	93		4	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	534	119	18	552	119	252	5	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86	28		86	28		1	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	196	91		196	91		4	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	411	98	18	411	98	216	4	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	46	23		46	23		1	3

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	149	75		149	75		3	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	775	156	18	775	156	462	10	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	93	46		93	46		4	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	220	110		220	110		6	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		5652	1585	180	5652	1585	1686	32	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72							
	Промежуточная аттестация	180		180					
	Итого	5904	1585	180	5652	1585	1686	32	

5.2. Календарный учебный график по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2023-2027 учебный год) 1 год обучения

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Итого		
		1	4	11	18	25	2	9	16	23	30	7	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24									
		2	9	16	23	30	7	14	21	28	3	11	18	25	2	9	16	23	30	7	13	21	28	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	30									
		<i>Порядковые номера недель учебного года 1 курс</i>																																																				
О.00	Общеобразовательный цикл		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	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									
ОУДБ	Общеобразовательные учебные дисциплины социально - экономического профиля																			К	К																																	
ОУДБ.01	Русский язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	56						
ОУДБ.02	Литература		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	86				
ОУДБ.04	Иностранный язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	68				
ОУДБ.05	Обществознание		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	96				
ОУДБ.06	История		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	54					
ОУДБ.07	История России		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	32					
ОУДБ.08	Физическая культура		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	114				
ОУДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	70					
ОУДБ.10	Физика		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	68					
ОУДБ.11	Химия		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	70					
ОУДБ.14	Экология																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38					
ОУДП.01	Математика		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	160						
ОУДП.02	Информатика		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																			К	К																																	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	51						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Э/18	60				
ОП.06	Охрана труда		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	К	К																									36						
ОП.10	Основы рисования и лепка*																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36							
П.00	Профессиональный цикл																			К	К																																	
ПМ.00	Профессиональные модули																			К	К																																	
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	64
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																			К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	1	68			
УП.01	Учебная практика																			К	К																														72			
ПА	Промежуточная аттестация																			К	К																											Э/18	18					
	Всего часов в неделю учебных занятий		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476				

5.3. Вариативная часть

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяет вариативную часть в объеме не менее 20% общеобразовательного и профессионального циклов, что составляет 720 часов.

Эти часы использованы на введение дисциплины общепрофессионального в количестве 279 часов:

- «Основы рисования и лепка» в количестве 36 аудиторных часов;
- «Деловое общение и культура речи» в количестве 36 аудиторных часов;
- «Донская кухня» - 41 аудиторный час;
- «Национальная и зарубежная кухня» - 67 аудиторных часа;
- «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» – 63 аудиторных часа;
- «Основы финансовой грамотности» - в количестве 36 аудиторных часов.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирование профессиональных компетенций, на изучение профессиональных модулей профессионального учебного цикла, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и стандартов WorldSkills Russia «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», в вариативной части отводится 441 час:

- на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» национальной и зарубежной кухонь;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» национальной и зарубежной кухонь;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» национальной и зарубежной кухонь;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» национальной и зарубежной кухонь;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» национальной и зарубежной кухонь.

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-

ценностные социализирующие отношения;

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению программы

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

Перечень специальных помещений.

№ п/п	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
	<i>Кабинеты:</i>
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
	<i>Учебные мастерские (цеха):</i>
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	<i>Спортивный комплекс:</i>
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка с элементами полосы препятствий - открытый стадион

3	Стрелковый тир (электронный)
	<i>Залы:</i>
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал (помещение, приспособленное под актовый зал)

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплекто-

ван 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 и т.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, и имеющими 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.

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 де-

монстрационный 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.

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Сазонова Юлия Вячеславовна	Специалист ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Илюхина Галина Ивановна	Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Ананьева Татьяна Николаевна	Председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Ледовских Николай Анатольевич	мастер производственного обучения ГБПОУ «Первый московский образовательный комплекс»
<i>Петрушенко Наталья Николаевна</i>	<i>Директор ГБПОУ РО ПУ № 100</i>
<i>Нусс Наталья Викторовна</i>	<i>Заместитель директора по УР ГБПОУ РО ПУ № 100</i>
<i>Зимица Анжелика Владимировна</i>	<i>Заместитель директора по УПР ГБПОУ РО ПУ № 100</i>