|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Министерство просвещения Российской Федерации  Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  Свердловской области  «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»  **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**  Среднее профессиональное образование  **Образовательная программа**  **подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  **профессия 43.01.09 Повар, кондитер**  На базе основного общего образования  **Квалификация (и) выпускника**  Повар, кондитер   |  |  | | --- | --- | | **Одобрено на заседании педагогического совета:** | протокол № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_.\_\_\_\_.2024 г. | | **Утверждено**  Директор ГАПОУ СО «УрГЗК»  **Утверждено Приказом**  ГАПОУ СО «УрГЗК» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.М. Софронова  приказ № \_\_\_ от \_\_\_\_.\_\_\_\_\_.2024 г. | | | | |

**Лист согласования**

**Заместитель директора по учебно-методической работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Шатунова**

**Заместитель директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.С. Каракин**

**Заместитель директора по социально-педагогической работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А. Луговая**

**Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П**

АНО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»

ООО «Виола»

ИП Чумичев В.Г. кафе «Славянское», кафе «Симба», кафе «Старая пристань»

Артель старателей «Нейва»

МП Столовая №6 НГО

ИП Шатунова Ю.С. кафе «Дон Арио»

ИП Назаров А.С. пекарня «Вкусные традиции»

ИП Елин М.С. кафе «Сенсей»

ООО «Газпром-питание»

ИП Эйхман О.Н. кафе «Смак»

**Содержание**

[Раздел 1. Общие положения 1](#__RefHeading___1)

[1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2](#__RefHeading___2)

[1.2. Нормативные документы 2](#__RefHeading___3)

[1.3. Перечень сокращений 3](#__RefHeading___4)

[Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 4](#__RefHeading___5)

[Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5](#__RefHeading___6)

[3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5](#__RefHeading___7)

[3.2. Профессиональные стандарты 5](#__RefHeading___8)

[3.3. Осваиваемые виды деятельности 6](#__RefHeading___9)

[Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 7](#__RefHeading___10)

[4.1. Общие компетенции 7](#__RefHeading___11)

[4.2. Профессиональные компетенции 12](#__RefHeading___12)

[4.3. Матрица компетенций выпускника 79](#__RefHeading___13)

[Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 82](#__RefHeading___14)

[5.1. Учебный план 82](#__RefHeading___15)

[5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 84](#__RefHeading___16)

[5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 85](#__RefHeading___17)

[5.4. Календарный учебный график 96](#__RefHeading___18)

[5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 97](#__RefHeading___19)

[5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 97](#__RefHeading___20)

[5.7. Практическая подготовка 97](#__RefHeading___21)

[5.8. Государственная итоговая аттестация 98](#__RefHeading___22)

[Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 98](#__RefHeading___23)

[6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 98](#__RefHeading___24)

[6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 104](#__RefHeading___25)

[6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 105](#__RefHeading___26)

[6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 105](#__RefHeading___27)

**Перечень приложений к ОПОП-П:**

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

# Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по *профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»* разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по *профессии* *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденным приказом *Министерства образования и науки Российской Федерации* от *09.12.2016* *№1569* (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер* (Приказ *Минобрнауки России* от *09.12.2016 №1569*);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

* 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 образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

*ДЭ – демонстрационный экзамен;*

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

*ООД – общеобразовательные дисциплины;*

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

*ПМн – профессиональный модуль по направленности;*

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

*ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);*

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

# Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Параметр** | **Данные** | |
| Отрасль, для которой разработана образовательная программа | *сфера услуг* | |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | *Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от ХХ.ХХ.ХХХХ № ХХХ* | |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет | *Не требуются / требуются (если требуются, то описать требования)* | |
| Реквизиты ФГОС СПО | *Приказ Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1569* | |
| Квалификация (-и) выпускника | *повар кондитер* | |
| Направленности (при наличии) | *Направленность 1, Направленность 2* | |
| Нормативный срок реализации  на базе ООО | *2 года 10 месяцев* | |
| Нормативный объем образовательной программы  на базе ООО | *4428 часов* | |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы | *2 года 10 месяцев* | |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы | *4428 часов* | |
| Форма обучения | очная | |
| **Структура образовательной программы** | **Объем, в ак.ч.** | **в т.ч. в форме практической подготовки** |
| Обязательная часть образовательной программы | **2952** | **657** |
| общеобразовательный цикл | **1476** | **0** |
| общепрофессиональный цикл | 320 | 209 |
| профессиональный цикл | 1620 | *1044* |
| в т.ч. практика:  - производственная | *1044* | *0* |
| Вариативная часть образовательной программы | **868** | **657** |
| в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль: | 864 | 206 |
| *Основы калькуляции и учета* | 4 | 0 |
| *Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания* | 36 | 25 |
| *Деловая культура и антикоррупционное поведение* | 36 | 25 |
| *Психология профессиональной деятельности* | 36 | 25 |
| *Кухня народов России* | 36 | 12 |
| *Кухня народов мира* | 36 | 12 |
| *Рисование и лепка* | 36 | 26 |
| *Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности* | 36 | 21 |
| *Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели* | 272 | 32 |
| *Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы* | 340 | 28 |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена | **72** | *0* |
| Всего | **4428** | *\*\*\** |

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

*33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание , ремонт, предоставление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и прочее)*

3.2. Профессиональные стандарты[[1]](#footnote-1)

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Код и Наименование ПС | Реквизиты утверждения | Код и наименование ОТФ | Код и наименование ТФ |
| 1 | *33.011 «Повар»* | Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. №113н | В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 2 | 33.010 «Кондитер» | Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н | В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
|  | 33.014 «Пекарь» | Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н | В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий  В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий  В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий  В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий  В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий |

3.3. Осваиваемые виды деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов деятельности | Код и наименование ПМ |
| Виды деятельности (общие) | |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

# Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **Умения:** |
| распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части |
| определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы |
| выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах |
| оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** |
| актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях |
| основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| методы работы в профессиональной и смежных сферах |
| порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** |
| определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации |
| выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска |
| оценивать практическую значимость результатов поиска |
| применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| **Знания:** |
| номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| приемы структурирования информации |
| формат оформления результатов поиска информации |
| современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и |
| программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | **Умения:** |
| определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| применять современную научную профессиональную терминологию |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования |
| презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности |
| определять источники достоверной правовой информации |
| составлять различные правовые документы |
| находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать |
| оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта |
| **Знания:** |
| содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| современная научная и профессиональная терминология |
| возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности |
| правила разработки презентации |
| основные этапы разработки и реализации проекта |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** |
| организовывать работу коллектива и команды |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** |
| психологические основы деятельности коллектива |
| психологические особенности личности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** |
| грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке |
| проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** |
| правила оформления документов |
| правила построения устных сообщений |
| особенности социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** |
| проявлять гражданско-патриотическую позицию |
| демонстрировать осознанное поведение |
| описывать значимость своей *профессии/ специальности* |
| применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **Знания:** |
| сущность гражданско-патриотической позиции |
| традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений |
| значимость профессиональной деятельности по *профессии/ специальности* |
| стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** |
| соблюдать нормы экологической безопасности |
| определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по *профессии/ специальности* |
| организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства |
| организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **Знания:** |
| правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| пути обеспечения ресурсосбережения |
| принципы бережливого производства |
| основные направления изменения климатических условий региона |
| правила поведения в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **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/ специальности* |
| **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/ специальности* |
| средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **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 |

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды деятельности | Код и наименование  компетенции | Показатели освоения компетенции |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Навыки: |
| подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| 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, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| 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 весоизмерительным 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 |
| 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 |
| 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 обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды |
| Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| Правила утилизации отходов |
| Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов |
| Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей |
| Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи |
| Правила оформления заявок на склад |
| Правила приема продуктов по количеству и качеству |
| Ответственность за сохранность материальных ценностей |
| Правила снятия остатков на рабочем месте |
| Правила проведения контрольного взвешивания продуктов |
| Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов |
| Правила обращения с тарой поставщика;  правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | Навыки: |
| Обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Умения: |
| Распознавать недоброкачественные продукты |
| Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте |
| Различать пищевые и непищевые отходы |
| Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов |
| Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию |
| Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции |
| Знания: |
| Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика |
| Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении |
| Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов |
| Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов |
| Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов |
| Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Навыки: |
| 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 |
| 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, филитирова-  нии 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 хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов |
| Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов |
| Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| 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 |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | Навыки: |
| Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 |
| 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 |
| 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, 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 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 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 | Навыки: |
| 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 |
| 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, 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 горячих 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 |
| 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 |
| Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых 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 |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Навыки: |
| Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| Умения: |
| 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, сезонностью |
| 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 |
| Знания: |
| 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 к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции |
| 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 |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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, полуфабрикаты |
| 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; разогревать 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 |
| Знания: |
| 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 региональных, вегетарианских, для диетического питания |
| Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных |
| Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации |
| Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи |
| Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| Методы сервировки и подачи, температура подачи супов |
| Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;  правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос |
| Ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| Правила, техника общения с потребителями |
| Базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Навыки: |
| Приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| Умения: |
| Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов |
| Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой |
| Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| Рационально использовать продукты, полуфабрикаты |
| 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 |
| Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности |
| Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки |
| Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов |
| Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных |
| Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции |
| Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса |
| Доводить соусы до вкуса |
| Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу |
| Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| Соблюдать выход соусов при порционировании |
| Выдерживать температуру подачи |
| Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования |
| Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| Знания: |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов |
| Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| 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 разнообразного 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 готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| 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;  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 основновного 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 овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| Соблюдать выход при порционировании |
| Выдерживать температуру по-  дачи 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 |
| Разогревать 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 |
| Знания: |
| 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 гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов |
| Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов |
| Органолептические способы определения готовности |
| Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами |
| Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов |
| Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |
| Органолептические способы определения готовности |
| Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами |
| Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи |
| Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| Правила разогревания |
| Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров  из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты |
| Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| Правила, техника общения с потребителями |
| Базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Навыки: |
| Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Умения: |
| Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой |
| Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,  творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| 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) |
| Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса |
| Выбирать, применять комбиниро-  вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  формовать изделия из творога;  жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  жарить на плоской поверхности;  жарить, запекать на гриле |
| Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса |
| Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств |
| Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) |
| Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) |
| Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами |
| 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 |
| Разогревать 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 |
| Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| Знания: |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, 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 блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| Органолептические способы определения готовности |
| Нормы, правила взаимозаменяемости |
| Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи |
| 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 |
| Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| Правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного  ассортимента |
| 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 |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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 кулинарных свойств |
| 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре |
| Жарить порционные куски рыбу, 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 |
| Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья |
| Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| Рассчитывать стоимость |
| Вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Владеть профессиональной терминологией |
| Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| Знания: |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| 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 |
| Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| Ассортимент, рецептуры, требования к качеству |
| 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 потребителями |
| Базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| 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, закуок 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 разнообразного 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, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару |
| Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком |
| Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре |
| Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности |
| Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками |
| Жарить пластованные тушки птицы под прессом |
| Жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле |
| Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без |
| Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без |
| Бланшировать, отваривать мясные продукты |
| Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса |
| Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос |
| 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 |
| Соблюдать выход при порционировании |
| Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| Рассчитывать стоимость |
| Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| Владеть профессиональной терминологией |
| Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| Знания: |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| Органолептические способы определения готовности |
| Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для  подачи |
| Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос |
| Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| Правила, техника общения с потребителями |
| Базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Навыки: |
| Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| Умения: |
| 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 |
| 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 кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| 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 |
| 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 |
| Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 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 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Навыки: |
| Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| Умения: |
| 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 |
| 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 порционировании |
| 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 |
| Знания: |
| 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 на стол; способы оформления тарелки соусами |
| Температура подачи соусов |
| Правила хранения готовых соусов |
| Требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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 |
| 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 |
| Знания: |
| 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 продукто |
| 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 салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат |
| 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 |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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 продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов |
| Нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом |
| Вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь |
| Готовить квашеную капусту |
| Мариновать овощи, репчатый лук, грибы |
| Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр |
| Охлаждать готовые блюда из различных продуктов |
| Фаршировать куриные и перепелиные яйца |
| Фаршировать шляпки грибов |
| Подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без |
| Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции |
| Вырезать украшения из овощей, грибов |
| Измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования |
| Доводить до вкуса |
| Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| Соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок |
| Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос |
| Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности 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 |
| 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 |
| 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 |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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, 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 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; |
| хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, |
| владеть профессиональной терминологией; |
| консультировать потребителей,  оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| Знания: |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| 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 |
| Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| Органолептические способы определения готовности |
| Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи |
| 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 |
| Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| Правила, техника общения с потребителями |
| Базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Навыки: |
| Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Умения: |
| Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним |
| 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 |
| Порционировть 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, упаковкой на вынос |
| 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 |
| Знания: |
| 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| Органолептические способы определения готовности |
| Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами |
| Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи |
| 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 |
| Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Правила и порядок расчета с потребителем 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 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Навыки: |
| Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| Подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| Умения: |
| 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 |
| 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 кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| 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 |
| 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 |
| Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких 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 |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| 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 продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств |
| Готовить сладкие соусы |
| Хранить, использовать готовые виды теста |
| Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды |
| Варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине |
| Запекать фрукты |
| Взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки |
| Подготавливать желатин, агар-агар |
| Готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки |
| Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства |
| Использовать и выпекать различные виды готового теста |
| Определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов |
| Доводить до вкуса |
| Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос |
| Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| Соблюдать выход при порционировании |
| Выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов |
| Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| Хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них 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 сладких блюд, десертов |
| Знания: |
| ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| методы приготовления холодных 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 холодных сладких блюд, десертов; |
| органолептические способы определения готовности; |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| 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 |
|  | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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 теста; |
| 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, полуфабрикаты для них 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 горячих сладких блюд, десертов |
| Знания: |
| 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 горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
| базовый словарный запас на иностранном языке; |
| техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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 ингредиентами |
| Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами |
| Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки |
| Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства |
| 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 |
| Знания: |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента |
| 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 |
|  | ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| 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 |
| 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 |
| Знания: |
| 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 разнообразного ассортимента |
| Правила расчета с потребителями |
| Базовый словарный запас на иностранном языке |
| Техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| 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 |
| 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, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 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 |
| Организация работ в кондитерском цехе |
| Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 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 |
| Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды |
| Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| Правила утилизации отходов |
| Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, 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 |
|  | ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Навыки: |
| Приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| Умения: |
| Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных 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 производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. |
| Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов |
| Готовить желе |
| Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; |
| Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения |
| Варить сахарный сироп для промочки изделий |
| Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) |
| Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража |
| Готовить жженый сахар |
| Готовить посыпки |
| Готовить помаду, глазури |
| Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов |
| Доводить до вкуса, требуемой консистенции |
| Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения |
| Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| Организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| Знания: |
| Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; |
| Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства |
| Характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных полуфабрикатов |
| Органолептические способы определения готовности |
| Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства |
| Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
|  | ПК 5.3.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Навыки: |
| Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Умения: |
| Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| 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 упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба |
| Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями |
| Владеть профессиональной терминологией |
| Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| Знания: |
| Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, 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, хлебобулочных изделий и хлеба |
| Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий |
| Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и 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 |
|  | ПК 5.4.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| 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 оборудования |
| 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 |
| Знания: |
| 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 |
| 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 |
|  | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Навыки: |
| 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 |
| Умения: |
| Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| 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 |
| Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| Знания: |
| Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания |
| Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов |
| Органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов |
| Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| Требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| Правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| Правила, техника общения с потребителями |
| Базовый словарный запас на иностранном языке |

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики[[2]](#footnote-2)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Трудовые функции  в соответствии  с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)** | | **Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО**  **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | | | |
| ВД 1  Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ВД 2  Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ВД 3  Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ВД 4   Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ВД 5   Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| **33.011 Повар** | |  |  |  |  |  |
| **ОТФ А**  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | ТФ А/01.3 | *ПК 1.1* | *ПК 2.1* | *ПК 3.1* | *ПК 4.1* |  |
| ТФ А/02.3 | *ПК 1.2* | *ПК 2.2* | *ПК 3.2* | *ПК 4.2* |  |
| **ОТФ В**  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.04 | *ПК 1.1* | *ПК 2.1* | *ПК 3.1* | *ПК 4.1* |  |
| ТФ B/02.04 | *ПК 1.3* | *ПК 2.3* | *ПК 3.3* | *ПК 4.3* |  |
| *ПК 1.4* | *ПК 2.4* | *ПК 3.4* | *ПК 4.4* |  |
|  | *ПК 2.5* | *ПК 3.5* | *ПК 4.5* |  |
|  | *ПК 2.6* | *ПК 3.6* |  |  |
|  | *ПК 2.7* |  |  |  |
|  | *ПК 2.8* |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **33.011 Кондитер** | |  |  |  |  |  |
| ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | ТФ А/01.3 |  |  |  |  | *ПК 5.1* |
|  |  |  |  | *ПК 5.2* |
| ТФ А/02.3 |  |  |  |  | *ПК 5.2* |
| **ОТФ В**  Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | *ТФ В/01.4* |  |  |  |  | *ПК 5.1* |
|  |  |  |  | *ПК 5.2* |
| *ТФ В/02.4* |  |  |  |  | *ПК 5.4* |
|  |  |  |  | *ПК 5.5* |
| **33.014 Пекарь** | |  |  |  |  |  |
| **ОТФ А**  Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | ТФ А/01.3 |  |  |  |  | *ПК 5.1* |
| ТФ А/02.3 |  |  |  |  | *ПК 5.2* |
| *ТФ В/01.4* |  |  |  |  | *ПК 5.3.* |
| *ТФ В/02.4* |  |  |  |  | *ПК 5.3.* |
| *ТФ В/03.4* |  |  |  |  | *ПК 5.3.* |
| *ТФ В/04.4* |  |  |  |  | *ПК 5.3.* |
| *ТФ В/05.4* |  |  |  |  | *ПК 5.3.* |

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии/специальности:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | | **Наименование** | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Общие компетенции (ОК) | | | | | | | | | | Профессиональные компетенции (ПК) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 |  | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 1.5 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 2.5 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 3.4 | 3.5 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 4.5 |
| **Обязательная часть образовательной программы** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***ООД.00*** | ***Общеобразовательные дисциплины[[3]](#footnote-3)*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ООД. 01* |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ООД. 02* |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| …. |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***СГ.00*** | | ***Социально-гуманитарный цикл*** | О |  | О |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| СГ.01 | | История |  |  |  |  | О |  |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОГСЭ.00* | | *Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;* |  |  |  | О |  |  | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ЕН.00* | | *Естественно-научный и математический цикл* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ЕН.01* | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  | О |  |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | | Наименование дисциплины |  |  | О |  |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … | | *…* | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | | **Наименование профессионального модуля** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | | Наименование МДК |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | | Наименование МДК |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **…** | | **…** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМн.ХХ** | | **Наименование профессионального модуля направленности** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.ХХ.01 | | Наименование МДК |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.ХХ | | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.ХХ | | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **…** | | **…** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.ХХ** | | **Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.ХХ.01 | | Наименование МДК |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.ХХ | | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.ХХ | | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план [[4]](#footnote-4)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | период промежуточной аттестации | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся | | | | | | | | | Распределение обязательной аудиторной нагрузки | | | | | | | | | | | |
| Максимальная нагрузка | самостоятельная работа |  | Обязательная аудиторная | | | | консультации | промежуточная аттестация |
|  | всего занятий во взаимодействии с преподавателем | в т.ч. | | | 1 курс | | | 2 курс | | | 3 курс | | | 4 курс | | |
| вариатив | теорет.обучение | практическое обучение | лабораторные занятия/ индивидуальный проект | самостоятельная работа | 1 семестр 17 недель | 2 семестр 24 недели | самостоятельная работа | 3 семестр 17 недель | 4 семестр 24 недели | самостоятельная работа | 5 семестр 17 недель | 6 семестр 24 недели | самостоятельная работа | 7 семестр 17 недель | 8 семестр 24 недели |
|  | **Общеобразовательный цикл** |  | 0/9/4 | 1476 | 0 | 0 | 1476 | 792 | 602 | 32 | 8 | 42 | 0 | 368 | 520 | 0 | 274 | 314 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ООД.01** | **Общие образовательные дисциплины** |  | 0/9/4 | 1476 | 0 | 0 | 1476 | 792 | 602 | 32 | 8 | 42 | 0 | 368 | 520 | 0 | 274 | 314 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.01.01. | Русский язык | 1 | Э | 72 |  |  | 72 | 44 | 20 |  | 2 | 6 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.02. | Литература | 2 | дз | 108 |  |  | 108 | 64 | 42 |  |  | 2 |  | 40 | 68 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.03. | История | 4 | дз | 136 |  |  | 136 | 102 | 32 |  |  | 2 |  |  |  |  | 72 | 64 |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.04. | Обществознание | 2 | дз | 72 |  |  | 72 | 48 | 22 |  |  | 2 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.05. | География | 2 | дз | 72 |  |  | 72 | 38 | 32 |  |  | 2 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.06. | **Иностранный язык** | 2 | Э | 144 |  |  | 144 | 86 | 50 |  | 2 | 6 |  | 70 | 74 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.07. | Математика | 3 | Э | 232 |  |  | 232 | 108 | 116 |  | 2 | 6 |  | 80 | 108 |  | 44 |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.08. | Информатика | 4 | дз | 144 |  |  | 144 | 80 | 62 |  |  | 2 |  |  | 52 |  | 34 | 58 |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.09. | Физическая культура | 1\2 | з/дз | 72 |  |  | 72 | 8 | 62 |  |  | 2 |  | 30 | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.10. | Основы безопасности жизнедеятельности | 4 | дз | 68 |  |  | 68 | 38 | 28 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 68 |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.11. | Физика | 2 | дз | 108 |  |  | 108 | 64 | 42 |  |  | 2 |  | 40 | 68 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.12. | **Химия** | 4 | Э | 144 |  |  | 144 | 64 | 72 |  | 2 | 6 |  |  |  |  | 88 | 56 |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.13. | Биология | 4 | дз | 72 |  |  | 72 | 48 | 22 |  |  | 2 |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01.14. | Индивидуальный проект | 4 | дз | 32 |  |  | 32 |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Обязательная часть циклов ОПОП ( с ГИА)** |  | **13/6/19** | **2952** | **0** | **868** | **2952** | **377** | **657** | **1764** | **24** | **58** | **0** | **244** | **344** | **0** | **338** | **550** | **0** | **612** | **792** | **0** | **0** | **0** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | 1/4/3 | 324 | 0 | 4 | 324 | 97 | 209 | 0 | 6 | 12 | 0 | 72 | 36 | 0 | 54 | 18 | 0 | 72 | 72 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены. | 3 | дз | 36 |  |  | 36 | 15 | 20 |  |  | 1 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02. | Основы товароведения продовольственных товаров. | 2 | Э | 36 |  |  | 36 | 16 | 16 |  | 2 | 2 |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03. | Техническое оснащение и организация рабочего места. | 1 | Э | 36 |  |  | 36 | 8 | 24 |  | 2 | 2 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04. | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. | 5 | дз | 36 |  |  | 36 | 18 | 17 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ОП.05. | Основы калькуляции и учета. | 6 | дз | 36 |  | 4 | 36 | 10 | 25 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ОП.06. | Охрана труда. | 1 | з | 36 |  |  | 36 | 12 | 23 |  |  | 1 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07. | Иностранный язык в профессиональной деятельности. | 6 | Э | 36 |  |  | 36 | 8 | 24 |  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ОП.08. | Безопасность жизнедеятельности. | 5 | дз | 36 |  |  | 36 | 9 | 26 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ОП.09. | Физическая культура. | 3\4 | з/дз | 36 |  |  | 36 | 1 | 34 |  |  | 1 |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| **П.00.** | **Профессиональный цикл с ГИА** |  | 12/2/16 | 2628 | 0 | 864 | 2628 | 280 | 448 | 1764 | 18 | 46 | 0 | 172 | 308 | 0 | 284 | 532 | 0 | 540 | 720 | 0 | 0 | 0 |
|  | **ДПБ (Всего)** |  | 7/2/7 | 864 | 0 | 864 | 864 | 104 | 206 | 528 | 8 | 18 | 0 | 36 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 252 | 360 | 0 | 0 | 0 |
|  | ДПБ ОП |  | 4\1\2 | 252 | 0 | 252 | 252 | 69 | 146 | 24 | 4 | 9 | 0 | 36 | 108 | 0 | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 |
|  | ДПБ ПМ |  | 3\1\5 | 612 | 0 | 612 | 612 | 35 | 60 | 504 | 4 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 216 | 324 | 0 | 0 | 0 |
|  | в том числе: мдк |  | 1\1\4 | 144 | 0 | 144 | 144 | 35 | 60 | 36 | 4 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | практическая подготовка |  | 2\-\1 | 468 | 0 | 468 | 468 | 0 | 0 | 468 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 108 | 324 | 0 | 0 | 0 |
|  | в том числе: учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | производственная практика |  | 1\-\- | 468 | 0 | 468 | 468 | 0 | 0 | 468 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 108 | 324 | 0 | 0 | 0 |
| **ПМ.00.** | **Профессиональные модули** |  | 5/0/9 | 1692 | 0 | 0 | 1692 | 176 | 242 | 1236 | 10 | 28 | 0 | 136 | 200 | 0 | 176 | 532 | 0 | 288 | 360 | 0 | 0 | 0 |
|  | **в том числе МДК** |  | 0/0/5 | 648 | 0 | 0 | 648 | 176 | 242 | 192 | 10 | 28 | 0 | 136 | 128 | 0 | 32 | 136 | 0 | 144 | 72 | 0 | 0 | 0 |
|  | **Практическая подготовка** |  | 5\-\4 | 1044 | 0 | 0 | 1044 | 0 | 0 | 1044 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 144 | 396 | 0 | 144 | 288 | 0 | 0 | 0 |
|  | *в т.ч. учебная практика* |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | *производственная практика* |  | 1044 | 0 | 0 | 1044 | 0 | 0 | 1044 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 144 | 396 | 0 | 144 | 288 | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 |  | 0 | 0 |  | 0 |  |  | 0 |  |
|  | **Государственная итоговая аттестация** |  |  | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 0 |
| ПМ.01. | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** |  | 1/-/1 | 176 | 0 | 0 | 176 | 44 | 32 | 92 | 2 | 6 | 0 | 68 | 72 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 01.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов. | 2 | Э | 32 |  |  | 32 | 14 | 18 |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | 72 |  |  | 72 | 30 | 14 | 20 | 2 | 6 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП ПМ 01. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП. ПМ 01. | Производственная практика | 3 | з | 72 |  |  | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02. | **Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** |  | 1/-/2 | 556 | 0 | 0 | 556 | 36 | 68 | 444 | 2 | 6 | 0 | 68 | 128 | 0 | 108 | 252 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 02.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 2 | Э | 32 |  |  | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 02.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 128 |  |  | 128 | 20 | 52 | 48 | 2 | 6 |  | 36 | 92 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП ПМ 02. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП. ПМ 02. | Производственная практика | 4 | з | 396 |  |  | 396 |  |  | 396 |  |  |  |  | 36 |  | 108 | 252 |  |  |  |  |  |  |
|  | Демонстрационный экзамен | 4 | э |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03. | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** |  | 1/-/2 | 272 | 0 | 0 | 272 | 34 | 54 | 176 | 2 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 76 | 0 | 92 | 72 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 03.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 5 | Э | 32 |  |  | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 03.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 96 |  |  | 96 | 18 | 38 | 32 | 2 | 6 |  |  |  |  |  | 40 |  | 56 |  |  |  |  |
| УП ПМ 03. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП. ПМ 03. | Производственная практика | 6 | з | 144 |  |  | 144 |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 | 72 |  |  |  |
|  | Демонстрационный экзамен | 6 | Э |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04. | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** |  | 1/-/2 | 240 | 0 | 0 | 240 | 26 | 40 | 168 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 204 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 04.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 4 | Э | 32 |  |  | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |
| МДК 04.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 64 |  |  | 64 | 10 | 24 | 24 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  |  |  |
| УП ПМ 04. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП. ПМ 04. | Производственная практика | 5 | з | 144 |  |  | 144 |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  | 36 |  |  |  |  |
|  | Демонстрационный экзамен | 5 | Э |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05. | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.** |  | 1/-/2 | 448 | 0 | 0 | 448 | 36 | 48 | 356 | 2 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 160 | 288 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 05.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 | Э | 32 |  |  | 32 | 14 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |
| МДК 05.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. | 128 |  |  | 128 | 22 | 30 | 68 | 2 | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 56 | 72 |  |  |  |
| УП ПМ 05. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП. ПМ 05. | Производственная практика | 6 | з | 288 |  |  | 288 |  |  | 288 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 216 |  |  |  |
|  | Демонстрационный экзамен | 6 | э |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ДПБ** | **Дополнительный профессиональный блок** |  | 7\2\7 | 864 | 0 | 864 | 864 | 104 | 206 | 528 | 8 | 18 | 0 | 36 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 252 | 360 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.10. | *Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.* | 3 | дз | 36 |  | 36 | 36 | 10 | 25 |  |  | 1 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.11. | Деловая культура и антикоррупционное поведение | 5 | з | 36 |  | 36 | 36 | 10 | 25 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ОП.12./ ОП.12.1 | *Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.* | 2 | з | 36 |  | 36 | 36 | 10 | 25 |  |  | 1 |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.13. | *Кухня народов России.* | 1 | Э | 36 |  | 36 | 36 | 8 | 12 | 12 | 2 | 2 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.14. | *Кухня народов мира.* | 2 | Э | 36 |  | 36 | 36 | 8 | 12 | 12 | 2 | 2 |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.15. | *Рисование и лепка* | 2 | з | 36 |  | 36 | 36 | 9 | 26 |  |  | 1 |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.16. | *Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности* | 6 | з | 36 |  | 36 | 36 | 14 | 21 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ПМ 06 | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.*** |  | 1\0\0 | 272 | 0 | 272 | 272 | 11 | 32 | 228 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 128 | 144 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 06.01. | *Приготовление, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.* | 6 | з | 56 |  | 56 | 56 | 11 | 32 | 12 |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 56 |  |  |  |  |
| УП ПМ 06. | Производственная практика | 216 |  | 216 | 216 |  |  | 216 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 144 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ 07 | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.*** |  | 1\1\1 | 340 | 0 | 340 | 340 | 24 | 28 | 276 | 4 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 88 | 180 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 07.01. | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.* | 5 | Э | 52 |  | 52 | 52 | 12 | 8 | 24 | 2 | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 52 |  |  |  |  |
| МДК 07.02. | *Применение специализированных программ на предприятиях общественного питанияю* | 3 | дз | 36 |  | 36 | 36 | 12 | 20 |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП ПМ 07. | Производственная практика | 6 | з | 252 |  | 252 | 252 |  |  | 252 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 180 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Государственная итоговая аттестация |  |  | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
|  | **Всего** |  | 13/15/23 | **4428** | **0** | **868** | **4428** | **1169** | **1259** | **1796** | **32** | **100** |  | **612** | **864** | **0** | **612** | **864** | **0** | **612** | **792** | **0** | **0** | **0** |
| Государственная итоговая аттестация-1 неделя (72 часа) в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация заложена в учебных дисциплинах, учебных предметах, мдк и часах практики и проводится рассредоточено по завершению дисциплины, мдк или ПМ. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 26 часов для юношей-изучение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Квалификационный экзамен ( в виде демонстрационного экзамена) по профессиональным модулям проводится в рамках часов, отведенных на производственную практику. На вариативную часть использовано 2160ч и 184ч. за счет перераспределния часовой нагрузки. | | | | | |  | **Всего** | дисциплин и МДК | | | | | 2844 | 612 | 792 | 0 | 432 | 468 | 0 | 360 | 180 | 0 | 0 | 0 |
|  | учебной практики | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | производственной практики | | | | | 1512 | 0 | 72 | 0 | 180 | 396 | 0 | 252 | 612 | 0 | 0 | 0 |
|  | Экзаменов (в т.ч. квалификационных) | | | | | 23 | 3 | 5 |  | 1 | 3 |  | 3 | 4 |  | 1 | 3 |
|  | Дифф.зачётов | | | | | 15 | 0 | 4 |  | 3 | 5 |  | 2 | 1 |  |  |  |
|  | Зачётов | | | | | 13 | 1 | 2 |  | 1 | 1 |  | 2 | 5 |  |  | 0 |

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

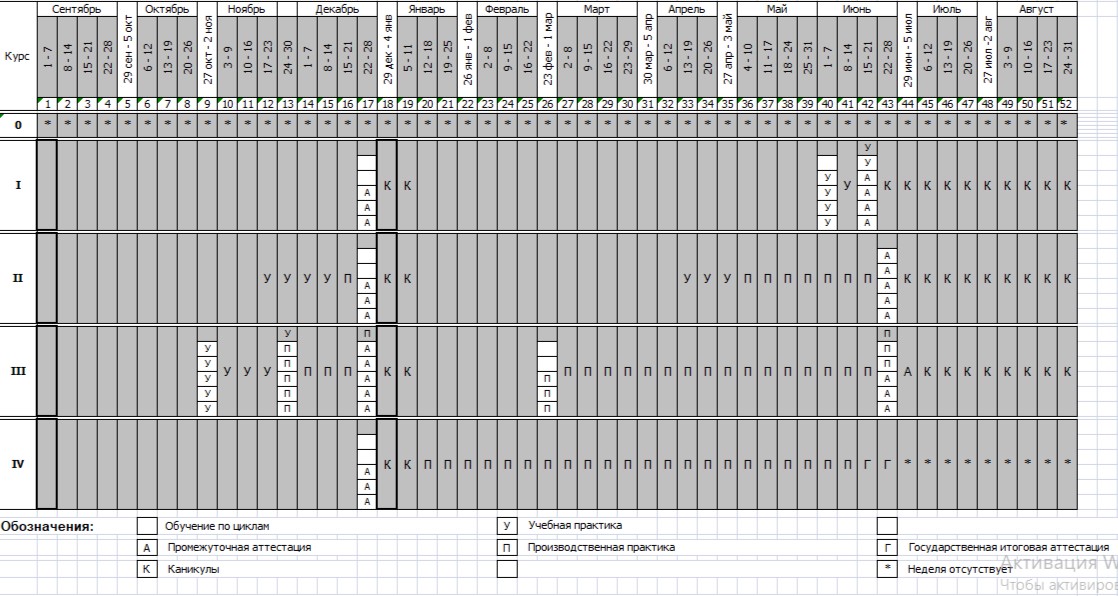
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля** | **Количество часов** | **Категория**  **1. ПОП-П/работодатель**  **2. ЦОМ/проект** | **Обоснование** |
| 1 | ОП.05 .Основы калькуляции и учета. | 4 | **ПОП-П** | По запросу работодателей *Наименование организации-работодателя...* |
|  | ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания. | 36 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ОП 11.Деловая культура и антикоррупционное поведение | 36 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ОП 12.Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности. | 36 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ОП 13. Кухня народов России. | 36 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ОП 14. Кухня народов мира. | 36 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ОП 15. Рисование и лепка | 36 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ОП 16. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности | 36 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели. | 272 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
|  | ПМ 07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы. | 340 | ЦОМ | По запросу работодателей |
|  | ПМ 08. Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей. | 1476 | **ПОП-П** | По запросу работодателей |
| **Итого** | | 3820 |  | - |

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

*План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание практической подготовки (виды работ) | ПМ | | Длительность обучения  (в часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка | Ответственный  от предприятия  (при необходимости) |
| Код | Наименование |
| 1. | 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.   Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | ПМ 01. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | УП – 36 час.  ПП – 36 час. | 2,3 | Кухня организации питания | Шеф - повар |
| 2 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для   транспортирования.   1. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ-   ствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | ПМ 02. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | УП – 144 час.  ПП – 252 час. | 2,3,4 | Кухня организации питания | Шеф - повар |
| 3 | 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.   Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | ПМ 03. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | УП – 72 час.  ПП – 72 час. | 5,6 | Кухня организации питания | Шеф - повар |
| 4 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).   Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | УП – 72 час.  ПП – 72 час. | 4,5 | Кухня организации питания | Шеф - повар |
| 5 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).   Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | ПМ 05. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | УП – 72 час.  ПП – 216 час. | 5,6 | Кухня организации питания | Шеф - повар |

5.4. Календарный учебный график



**Сводные данные по бюджету времени[[5]](#footnote-5)**



5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах НКО Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области, ИП Елин М.С., ИП Чумичев В.Г. кафе «Славянское», кафе «Симба», кафе «Старая пристань», Артель старателей «Нейва», МП Столовая №6 НГО, ИП Шатунова Ю.С. кафе «Дон Арио», ИП Назаров А.С. пекарня «Вкусные традиции», ИП Елин М.С. кафе «Сенсей», ООО «Газпром-питание», ИП Эйхман О.Н. кафе «Смак» при проведении всех видов практики;

* включает в себя *практические занятия, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) НКО Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

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

5.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих,сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар, кондитер.

5.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

5.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня. Программа ГИА представлена в приложении 4.

# Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Кабинет «Общеобразовательные дисциплины»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Стол одноместный нерегулируемый | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Стул ученический на ножках, нерегулируемый | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Шкаф открытый для учебных пособий | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Стол преподавателя кресло преподавателя | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Магнитно – меловая доска | В соответствии с технической документацией |
| **II Технические средства** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Автоматизированное рабочее место преподавателя | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Проектор потолочный | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 |  |  |
| **III Демонстрационные учебно – наглядные пособия** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по темам программы | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Комплект демонстрационного оборудования (макеты) по темам программы | В соответствии с технической документацией |

Кабинет «Общепрофессиональные дисциплины»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Стол одноместный нерегулируемый | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Стул ученический на ножках, нерегулируемый | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Шкаф открытый для учебных пособий | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Стол преподавателя кресло преподавателя | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Магнитно – меловая доска | В соответствии с технической документацией |
| **II Технические средства** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Автоматизированное рабочее место преподавателя | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Проектор потолочный | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 |  |  |
| **III Демонстрационные учебно – наглядные пособия** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по темам программы | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Комплект демонстрационного оборудования (макеты) по темам программы | В соответствии с технической документацией |

Кабинет «Профессиональные дисциплины»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Стол одноместный нерегулируемый | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Стул ученический на ножках, нерегулируемый | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Шкаф открытый для учебных пособий | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Стол преподавателя кресло преподавателя | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Магнитно – меловая доска | В соответствии с технической документацией |
| **II Технические средства** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Автоматизированное рабочее место преподавателя | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 |  |  |
| **III Демонстрационные учебно – наглядные пособия** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Комплект демонстрационного оборудования (макеты) по темам программы | В соответствии с технической документацией |

Лаборатории:

Лаборатория «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Микроскоп лабораторный | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Весы аналитические | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Мельница лабораторная | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Штатив лабораторный | В соответствии с технической документацией |
| 5 | Набор лабораторной посуды | В соответствии с технической документацией |
| 6 | Холодильник лабораторный | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Гигрометр | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Иономер | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Термометр электронный | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Лупа лабораторная | В соответствии с технической документацией |
| 5 | Анализатор качества молока | В соответствии с технической документацией |
| 6 | Дозатор | В соответствии с технической документацией |
| 7 | Экотестер | В соответствии с технической документацией |
| 8 | Люксметр | В соответствии с технической документацией |
| 9 | Измеритель влажности и температуры | В соответствии с технической документацией |
| 10 | Прибор Журавлева | В соответствии с технической документацией |
| 11 | Счетчик колоний цифровой | В соответствии с технической документацией |
| 12 | Электронный спиртометр | В соответствии с технической документацией |
| 13 | Лампа Вуда | В соответствии с технической документацией |
| 14 | Трихинеллоскоп | В соответствии с технической документацией |
| 15 | Ареометр для молока с термометром | В соответствии с технической документацией |
| 16 | Пирометр | В соответствии с технической документацией |

Мастерские и зоны по видам работ:

Учебная мастерская «Учебная кухня ресторана» корпус 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Шкаф холодильный | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Шкаф морозильный | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Шкаф шоковой заморозки | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Тестораскаточная машина; | В соответствии с технической документацией |
| 5 | Тестомесильная машина (настольная) | В соответствии с технической документацией |
| 6 | Машина для вакуумной упаковки | В соответствии с технической документацией |
| 7 | Кофемашина с капучинатором | В соответствии с технической документацией |
| 8 | Ховоли (приготовление кофе на песке) | В соответствии с технической документацией |
| 9 | Конвекционная печь | В соответствии с технической документацией |
| 10 | Пресс для пиццы | В соответствии с технической документацией |
| 11 | Печь для пиццы | В соответствии с технической документацией |
| 12 | Аппарат для темперирования шоколада | В соответствии с технической документацией |
| 13 | Диспенсер для подогрева тарелок | В соответствии с технической документацией |
| 14 | Плита электрическая четырехконфорочная | В соответствии с технической документацией |
| 15 | Пароконвектомат | В соответствии с технической документацией |
| 16 | Жарочный шкаф | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Машина посудомоечная | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Производственный стол с моечной ванной | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Сифон производственный для напитков | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Вытяжная вентиляция | В соответствии с технической документацией |
| 5 | Овощерезка | В соответствии с технической документацией |
| 6 | Термометр инфрокрасный | В соответствии с технической документацией |
| 7 | Термометр со щупом | В соответствии с технической документацией |
| 8 | Кондитерский производственный стол с деревянным покрытием | В соответствии с технической документацией |
| 9 | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) | В соответствии с технической документацией |
| 10 | Весы настольные электронные | В соответствии с технической документацией |
| 11 | Планетарный миксер | В соответствии с технической документацией |
| 12 | Лампа для карамели | В соответствии с технической документацией |
| 13 | Фризер | В соответствии с технической документацией |
| 14 | Кофемолка | В соответствии с технической документацией |
| 15 | Газовая горелка | В соответствии с технической документацией |
| 16 | Овоскоп | В соответствии с технической документацией |
| 17 | Нитраттестер | В соответствии с технической документацией |
| 18 | Мясорубка автоматическая | В соответствии с технической документацией |
| 19 | Слайсер | В соответствии с технической документацией |
| 20 | Миксер для коктейлей | В соответствии с технической документацией |
| 21 | Соковыжималка | В соответствии с технической документацией |
| 22 | Льдогенератор | В соответствии с технической документацией |
| 23 | Куттер | В соответствии с технической документацией |
| 24 | Фритюрница | В соответствии с технической документацией |
| 25 | Набор столовой посуды | В соответствии с технической документацией |
| 26 | Набор ножей кухонных | В соответствии с технической документацией |
| 27 | Набор столовых принадлежностей | В соответствии с технической документацией |
| 28 | Зона обеденная | В соответствии с технической документацией |
| 29 | Ванны моечные | В соответствии с технической документацией |
| 30 | Зонт вытяжной | В соответствии с технической документацией |

Учебная мастерская «Учебная кухня ресторана» корпус 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | |  |
| **Основное оборудование** | |  |
| 1 | Гриль контактный | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Комбайн кухонный | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Мультиварка | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Печь для пиццы | В соответствии с технической документацией |
| 5 | Пароконвектомат | В соответствии с технической документацией |
| 6 | Плиты электрические | В соответствии с технической документацией |
| 7 | Посудомоечная машина | В соответствии с технической документацией |
| 8 | Холодильник | В соответствии с технической документацией |
| 9 | Шкаф жарочный трехсекционный | В соответствии с технической документацией |
| **Дополнительное оборудование** | |  |
| 1 | Зонты вытяжные | В соответствии с технической документацией |
| 2 | Стеллаж кухонный | В соответствии с технической документацией |
| 3 | Тележка для сбора посуды | В соответствии с технической документацией |
| 4 | Набор столовой посуды | В соответствии с технической документацией |
| 5 | Набор ножей кухонных | В соответствии с технической документацией |
| 6 | Набор столовых принадлежностей | В соответствии с технической документацией |
| 7 | Зона обеденная | В соответствии с технической документацией |
| 8 | Ванны моечные | В соответствии с технической документацией |
| 9 | Водонагреватель накопительный | В соответствии с технической документацией |
| 10 | Термопот | В соответствии с технической документацией |
| 11 | Доска магнитно-маркерная | В соответствии с технической документацией |

Спортивный комплекс[[6]](#footnote-6)

Залы:

* библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

Таблица 10 – «Библиотека»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Библиотечная кафедра | Стол-барьер прямой с двумя горизонтальными отделениями под столешницей; стол-кафедра библиотекаря с выдвижными ящиками; стол прямой 2-х тумбовый |
| 2 | Стеллаж (открытый/закрытый, со стеклом, многосекционный, угловой/прямой, для учебных пособий, для журналов) | Стеллаж открытый, многосекционный прямой для учебных пособий |
| 3 | Шкаф (открытый/закрытый, со стеклом, многосекционный, угловой/прямой, для учебных пособий, для журналов, каталожный, формулярный) | Шкаф каталожный, библиотечный модульный/ 36 ящиков |
| 4 | Читательский стол (одноместный, двухместный, многоместный) | Читательский стол двухместный |
| 5 | Компьютерный стол (компьютерный бокс) | Компьютерный стол с боковой тумбой |
| 6 | Информационный стенд | Информационный настенный стенд |
| 7 | Стул (на ножках, на колесиках) | Стул на ножках офисный (состоит из металлического каркаса, спинка и сиденье из искусственной кожи) |
| 8 | Кресло компьютерное | Кресло компьютерное на колесиках, регулируемые сиденье и спинка, подлокотники |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | МФУ (принтер, сканер, копир) | Принтер лазерный Samsung |

Таблица 11 – «Читальный зал»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Библиотечная кафедра | Стол-барьер прямой с двумя горизонтальными отделениями под столешницей; стол-кафедра библиотекаря с выдвижными ящиками; стол прямой 2-х тумбовый |
| 2 | Стеллаж (открытый/закрытый, со стеклом, многосекционный, угловой/прямой, для учебных пособий, для журналов, с посадочным местом, выставочный, демонстрационный) | Стеллаж открытый, многосекционный прямой для учебных пособий, для журналов; стеллаж демонстрационный на металлическом каркасе |
| 3 | Стойка для книг (стационарная, мобильная) |  |
| 4 | Рабочее пространство (одноместное, двухместное, многоместное) | Рабочее пространство (многоместное) |
| 5 | Читательский стол (одноместный, двухместный, многоместный, прямоугольный,круглый, трансформер, переговорный) | Читательский стол (двухместный,  прямоугольный, с полкой под столешницей |
| 6 | Компьютерный стол (компьютерный бокс) | Компьютерный стол одноместный |
| 7 | Информационный стенд | Информационный настенный стенд |
| 8 | Стул (на ножках, на колесиках,складной, штабелируемый,с пюпитром (столиком)) | Стул на ножках офисный (состоит из металлического каркаса, спинка и сиденье из искусственной кожи) |
| 9 | Кресло читательское (круглое, барное, кресло-мешок, бескаркасное) |  |
| 10 | Кресло компьютерное | Кресло компьютерное на колесиках, регулируемые сиденье и спинка, подлокотники |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | МФУ (принтер, сканер, копир) | Принтер лазерный Samsung |

* актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения,  в том числе отечественного производства** | **Код и наименование учебной дисциплины (модуля)** | **Количество** |
| 1 | Лицензионное программное обеспечение   * Microsoft Office, * Open Office, * Internet браузеры (Internet Explorer, Yandex), 7Zip, * Оnline Тest pad, * Академия-медиа | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.  ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.  ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.  ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.  ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.  ОП.06. Основы калькуляции и учета.  ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.  ОП.08. Физическая культура.  ОП.09. Охрана труда.  ОП.10. Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.  ОП.11. Деловая культура и антикоррупционное поведение  ОП.12. Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности  ОП.13. Кухня народов России.  ОП.14. Кухня народов мира.  ОП.15. Рисование и лепка  ОП.16. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности  ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.  ПМ 02. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий  разнообразного ассортимента.  ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.  ПМ.07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы. | 32  30  55  80  30  450 |

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области*»*, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

1. *При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).*  [↑](#footnote-ref-1)
2. *Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.*  [↑](#footnote-ref-4)
5. *Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно* [↑](#footnote-ref-5)
6. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом. [↑](#footnote-ref-6)