

Министерство просвещения Российской Федерации  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Суходоложский многопрофильный техникум»

**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 № 3 от 23.05.2024 г.

Утверждено

ГАПОУ СО «Суходоложский многопрофильный техникум» \_\_\_\_\_ И.А.Григорян



Утверждено Приказом

ГАПОУ СО «Суходоложский многопрофильный техникум»

приказ № 92-ОД от 27.05.2024 г.

Согласовано с предприятием-  
работодателем ООО «Шилофф»



Ю.А. Шилов

2024 год



**Министерство просвещения Российской Федерации**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

**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 № 11 от 15.04.2024 г.

**Утверждено**

И.о. директора ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

\_\_\_\_\_ Н.С. Ежов

**Утверждено Приказом**

ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

приказ № 171-ОД от 06.05.2024 г.

**Согласовано с предприятием-  
работодателем НКО «Ассоциация  
кулинаров и рестораторов Свердловской  
области»**

Президент / \_\_\_\_\_ / А.С. Пономарев



2024 год



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ



### ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»,

реализуемых в образовательном кластере СПО на базе  
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
Отрасль: Туризм и сфера услуг

Разработанные ОПОП-П по специальностям/профессиям:

43.01.09	Повар, кондитер
43.02.15	Поварское и кондитерское дело
19.02.12	Технология продуктов питания животного происхождения
19.02.13	Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

соответствуют требованиям запроса организаций, действующих в реальном секторе экономики.

Структурный элемент	Согласование (да/нет/согласовано)
Основные профессиональные образовательные программы «Профессионалитет»	Согласовано
Приложение 1 к ОПОП-П Матрица компетенций выпускника	Согласовано
Приложение 2 к ОПОП-П Программы профессиональных модулей	Согласовано
Приложение 3 к ОПОП-П Рабочие программы учебных дисциплин	Согласовано
Приложение 4 к ОПОП-П Рабочая программа воспитания	Согласовано
Приложение 5 к ОПОП-П Содержание государственной итоговой аттестации	Согласовано
Приложение 6 к ОПОП-П Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателей	Согласовано

Президент  
НКО «Ассоциация кулинаров  
и рестораторов Свердловской области»



А.С. Пономарев

Дата согласования «21» 02 2024 г.

## Содержание

<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>7</b>
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы .....</b>	<b>10</b>
ПК 8.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, исходные .....	110
ПК 8.2 Составление рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий .....	110
хлебобулочных изделий.....	110
ПК 8.4 Формовка хлеба и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий.....	110
ПК 8.5 Выпечка, укладка, упаковка хлеба и хлебобулочных изделий .....	110
ПК 8.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления авторских блюд, кулинарных изделий с применением инновационных технологий в соответствии с инструкциями и регламентами.....	113
ПК 8.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение авторских бульонов - консоме, отваров разнообразного ассортимента.....	113
реализации авторских супов с применением инновационных технологий.....	114
ПК 8.9 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов с применением инновационных технологий. ....	114
макаронных изделий с применением инновационных технологий.....	114
реализации авторских блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки с применением инновационных технологий. ....	114
реализации авторских холодных и горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья с применением инновационных технологий.....	115
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы .....</b>	<b>131</b>
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>154</b>

### **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 разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

### 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 Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 года № 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 труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

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	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении

	профессионального стандарта 33.014 Пекарь».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие санитарной книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 года № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	<u>На базе ООО - 3 года 10 мес.</u>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	<u>На базе ООО - 5904 часов</u>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<u>На базе ООО - 3 года 10 мес.</u>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<u>На базе ООО - 5904 часов</u>	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>2012</b>	<b>1683</b>
<i>социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН</i>	-	-
обще профессиональный цикл	320	209
профессиональный цикл	1692	1478
в т.ч. практика:	1044	1044
- учебная	0	0
- производственная	1044	1044
- по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)	-	-
Вариативная часть образовательной программы	<b>2344</b>	<b>1970</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	2200	1873
<i>ОП.05. Основы калькуляции и учета</i>	4	4
<i>ОП.10. Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.</i>	36	25
<i>ОП.11. Деловая культура и антикоррупционное поведение</i>	36	25
<i>ОП.12./ ОП.12.1 Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.</i>	36	25
<i>ОП.13. Кухня народов России.</i>	36	24
<i>ОП.14. Кухня народов мира.</i>	36	24

<i>ОП.15. Рисование и лепка</i>	36	26
<i>ОП.16. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности</i>	36	21
<i>ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.</i>	272	260
<i>ПМ 07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</i>	340	304
<i>ПМ 08. Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей.</i>	1476	1232
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	<b>72</b>	
<b>Всего</b>	<b>4428</b>	<b>3653</b>

\*184 часа на вариативную часть выделено за счет перераспределения часов обязательной части



### 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, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

#### 3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	<b>33.011 Повар</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»	<b>ОТФ А</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
2	<b>33.011 Кондитер</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и

		профессионального стандарта 33.010 Кондитер»		шоколадной продукции
			<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	<b>33.014 Пекарь</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».	<b>ОТФ А</b> Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря <b>ОТФ В</b> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ 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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	ПМ.07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.
Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей.	ПМ.08 Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей.
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	нет

## РАЗДЕЛ 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> 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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования <b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты



## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием</p>
		<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
<p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- Мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> </ul>		



		– 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
		<b>Знания:</b>
		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

		<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Правила оформления заявок на склад</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству</p> <p>Ответственность за сохранность материальных ценностей</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		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.	<b>Навыки:</b>

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	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
	<b>Умения:</b>
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
	Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
	Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
	Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом	

		ресурсосбережения
		Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		Обеспечивать условия, сроки 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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>	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
		<b>Умения:</b>	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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>
		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
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров		
<b>Умения:</b>		
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>– обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>– подпекать овощи;</li> <li>– замачивать сушеные грибы;</li> <li>– доводить до кипения и варить</li> <li>– на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>– удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона</li> </ul>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
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
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>
		Приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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

		<p>производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>Техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов</p> <p>Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>Температура подачи соусов</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p>

		<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой</p>
		<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		<p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– замачивать сушеные;</li> <li>– бланшировать;</li> <li>– варить в воде или в молоке;</li> <li>– готовить на пару;</li> <li>– припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>– жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>– жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>– фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>– готовить овощные пюре;</li> <li>– готовить начинки из грибов;</li> </ul>
		<p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов</p>
		<p>Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов</p>
		<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп,</p>

		<p>бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– замачивать в воде или молоке;</li> <li>– бланшировать;</li> <li>– варить в воде или в молоке;</li> <li>– готовить на пару;</li> <li>– припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>– жарить предварительно отваренные;</li> <li>– готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> </ul> <p>Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые</p> <p>Готовить пюре из бобовых</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом</p>
--	--	---

		рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		<b>Выбирать</b> 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
		<b>Владеть</b> профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
		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
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p><b>Навыки:</b> 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</p>



	разнообразного ассортимента	<b>Умения:</b>
		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 комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – протирать и отпрессовывать творог вручную и

		<p>механизированным способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формовать изделия из творога;</li> <li>– жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>– жарить на плоской поверхности;</li> <li>– жарить, запекать на гриле</li> </ul>
		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 ручную и механизированным способом
		Жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи
		Выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста
		Жарить в большом количестве жира
		Жарить после предварительного отваривания изделий из теста
		Разогреть в СВЧ готовые мучные изделия
		Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса

		Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
		Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Разогреть 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
		<b>Консультировать</b> потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>	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
		<b>Умения:</b>	
			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
		<b>Варить</b> рыбу порционными кусками в воде или в молоке
		Готовить на пару
		Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
		Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности
		Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
		Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
		Бланшировать и отваривать мясо крабов
		Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку
		Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

		водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		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
		<b>Знания:</b>
		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 отпуски 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.	<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и	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

кролика ассортимента	разнообразного	при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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
		<b>Знания:</b>
		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 отпуски 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	<b>Навыки:</b>
		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
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>
		Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>
			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			
<b>Умения:</b>			

		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>
			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
<b>Умения:</b>			
	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
		<b>Знания:</b>
		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
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий,</li> </ul>

		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
		<b>Знания:</b>
		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.	<b>Навыки:</b>

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	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
		<b>Умения:</b>
		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	
	Порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь	

		Снимать кожу с отварного языка
		Нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере
		Замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе
		Украшать и заливать мясные продукты порциями
		Вынимать готовое желе из форм
		Доводить до вкуса
		Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, 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, закуска 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
		<b>Знания:</b>
		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

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>
		<p>Подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p>
		<p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p>
		<p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p>
		<p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>
		<p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p>
		<p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>
<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в</p>		

		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Навыки:</b>
		– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд,

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	десертов
	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	<b>Умения:</b>
	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
		<b>Знания:</b>
		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 отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;



		<p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		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 горячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		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

		<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>Правила, техника общения с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		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	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		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

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
	<p>Приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p>
	<p><b>Умения:</b></p>
	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	<p>Организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>
	<p>Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок</p>
	<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой</p>
	<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
	<p>Использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>
	<p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>Готовить желе</p>
<p>Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p>	

		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
		<b>Знания:</b>
		Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и

		<p>дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>Характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		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

		<p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p>

		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 слоеное, 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
		<b>Знания:</b>
		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,

		<p>мучных кондитерских изделий</p> <p>Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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

		<p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>Правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>Правила, техника общения с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	<p>ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели</p> <p>упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования).</p> <p><b>Знания:</b></p>



		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	<b>Навыки:</b>
		создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки;
		приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента;
		хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада.
		<b>Умения:</b>
		изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи;
		производить конфеты нужного веса и размера;
		изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.;
		использовать красители при работе с шоколадом;
		окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг;
		презентовать шоколадные изделия;
		<b>Знания:</b>
		ассортимент шоколада и кондитерских изделий;
		воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;
	- типы, качество и использование различных видов	

		шоколада и шоколадной продукции);
		- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров; особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью.
	ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	<b>Навыки:</b>
		приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента; хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		<b>Умения:</b>
		декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.; изготавливать карамельные изделия, используя различные техники; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве карамельной и шоколадной продукции.
		<b>Знания:</b>
		технику моделирования из различных материалов; техники и методы моделирования, формования, окрашивания.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	<b>Навыки:</b>
		подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	регламентами	<b>Умения:</b>
		экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
		работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки))
		соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности
		безопасно хранить все товары согласно НАССР
		применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.
		работать с различными типами оборудования.
		<b>Знания:</b>
		важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.
		набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.
		причины порчи пищи
		показатели качества свежих и консервированных продуктов
		обращение с сырьём посредством технологий производства
		теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах
	ПК 7.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных	<b>Навыки:</b>
	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.	

	изделий разнообразного ассортимента	эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту
		<b>Умения:</b>
		соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
		использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.
		создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
		правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.
		правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам
		применять различные техники формовки
		правильно хранить готовые изделия после выпекания
		<b>Знания:</b>
		Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.
		применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
		сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.
		методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д.
ПК 7.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий	<b>Навыки:</b>	
	Приготовление начинок и оформление мучных изделий.	
	Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.	

	разнообразного ассортимента	<b>Умения:</b>
		Правильно заполнять изделия начинкой.
		Применять различные виды техник оформления изделий.
		<b>Знания:</b>
		длительность приготовления конкретного изделия до его готовности
		сырье и целесообразность применения в качестве начинки
		результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки
	ПК 7.4. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»	<b>Навыки:</b>
		Осуществлять общие настройки программы iikoOffice
		Осуществлять работу в iikoFront
		Осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов)
		Осуществлять учет движения сырья и готовой продукции
		Осуществлять учет продаж
		Осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С)
<b>Умения:</b>		
осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками		
создавать и заполнять документацию в программе		
вести калькуляцию в программе		
создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы		
отслеживать движения товаров, создавать и		

		анализировать ревизии
		анализировать продажи
		<b>Знания:</b>
		схемы движения товаров на предприятии
		правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)
		правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд
		принципы взаимозаменяемости продуктов
		основы кассового учета на предприятиях
	ПК 7.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	<b>Навыки:</b>
		организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица.
		осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные
		осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья
		осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе
		осуществлять контроль остатков в системе, сроков годности товаров и проводить списания
		<b>Умения:</b>
осуществлять настройку системы для конкретного предприятия		
производить гашение товаров в системе		
осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе		
создавать различные транзакции		
создавать инвентаризации		

		<p><b>Знания:</b></p> <p>принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности</p> <p>ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров</p> <p>ассортимент производимой поднадзорной продукции</p> <p>правила сертификации и декларирования товаров и продукции</p>
	<p>ПК 7.6 Осуществлять электронный обмен данными</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>осуществлять электронный документооборот касаемый товаров поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию</p> <p>осуществлять оплату товаров и услуг с использованием электронных систем</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот</p> <p>осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота</p> <p>принципы и преимущества электронного оборота документов</p>

Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей	ПК 8.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбора, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Составление рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов, разработка меню/ассортимента хлеба и хлебобулочной продукции, составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлеба и хлебобулочной продукции, контроль подготовки к работе хлеба и хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции, составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлеба и хлебобулочной продукции;</p> <p>оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлеба и хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;</p> <p>заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, замешивание и формовка теста вручную, замешивание и формовка теста на специальном оборудовании;</p> <p>выпечка несдобных хлеба и хлебобулочных изделий, выпечка сдобных хлеба и хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, выпечка сложных и мелкоштучных, выпечка сложных и мелкоштучных хлеба и хлебобулочных изделий, Укладка готовой продукции.</p> <p><b>Умения:</b></p>
	ПК 8.2 Составление рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий	
	ПК 8.3.Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	
	ПК 8.4 Формовка хлеба и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий	
	ПК 8.5 Выпечка, укладка, упаковка хлеба и хлебобулочных изделий	



		<p>Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания, соответствовать нормам охраны труда и пищевой безопасности, работать с различными типами оборудования (тестомесильные машины, расстойные шкафы, хлебопекарные печи);</p> <p>обосновывать предложения по изменению ассортимента хлеба и хлебобулочной продукции, оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлеба и хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения, оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции, применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, отделочных полуфабрикатов, комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных, продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий, замешивать тесто вручную и работать на тестомесе, применять различные способы замесов, определять дефекты теста, оценивать качество формовки хлеба и хлебобулочной продукции, соблюдать рецептуру приготовления хлеба и хлебобулочных изделий при замесе технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий, технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, упаковывать изделия различными способами, укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	--

		<p>Устройство и принцип работы оборудования, набор инструментов и оборудования, используемых в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий, правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>требования к качеству, срокам, условиям хранения, рაციонирования, оформления и подачи хлеба и хлебобулочной продукции, технологии изготовления различных видов теста, отделочных полуфабрикатов, правила составления меню, заявок на продукты, способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба и хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке, специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции, рецептуры и современные технологии приготовления хлеба и хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов, виды технологического оборудования, используемого при производстве, хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи хлебобулочной продукции;</p> <p>технологии замеса и изготовления разных видов теста, отделочных полуфабрикатов, правила составления заявок на продукты, для приготовления хлебобулочной продукции, способы сокращения потерь и сохранения</p>
--	--	--

		<p>питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</p> <p>специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлеба и хлебобулочной продукции,</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке, специфика производственной деятельности организации, технологические, процессы и режимы производства хлебобулочной продукции, требования к упаковке и маркировке изделий.</p>
	<p>ПК 8.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления авторских блюд, кулинарных изделий с применением инновационных технологий в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 8.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение авторских бульонов - консоме, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, авторских блюд, кулинарных изделий с применением инновационных технологий;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p>

	<p>ПК 8.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации авторских супов с применением инновационных технологий.</p>	<p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p> <p><b>Умения:</b></p>
	<p>ПК 8.9 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов с применением инновационных технологий.</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
	<p>ПК 8.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации авторских блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с применением инновационных технологий.</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>
	<p>ПК 8.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации авторских блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки с применением инновационных технологий.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, авторских блюд, кулинарных изделий, с применением инновационных технологий;</p> <p>оценивать качество, порционировать</p>

	<p>ПК 8.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации авторских холодных и горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья с применением инновационных технологий.</p>	<p>(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК 8.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации авторских холодных и горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с применением инновационных технологий.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, авторских блюд, кулинарных изделий с применением инновационных технологий.</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Ведения расчетов с потребителями.</p>
	<p>ПК 8.14 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, здорового питания в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, авторских блюд, кулинарных изделий с применением инновационных технологий;</p>
	<p>ПК 8.15 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, супов, соусов</p>	<p>упаковки, складирования неиспользованных</p>

	разнообразного ассортимента	продуктов;
	ПК 8.16 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков, десертов здорового питания	оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
	ПК 8.17 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий здорового питания	<b>Умения:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	ПК 8.18 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки здорового питания	своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок здорового питания;
	ПК 8.19 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья здорового питания	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПК 8.20 Осуществлять	<b>Знания:</b> подготовки, уборки рабочего места, выбора,

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика здорового питания</p>	<p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов;</p> <p>основные принципы и правила здорового питания для различных категории потребителей;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Ведения расчетов с потребителями.</p>
--	---	--

#### 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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессио- нального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 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	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней	33.011	<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий



		птицы, дичи, кролика			
ВД 02 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	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и	

		подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 03 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	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	
			<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	
			<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
			<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация	

	оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		кулинарных изделий	блюдо, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 4.3. Осуществлять		<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			<i>ОТФ В</i> Приготовление	ТФ В/02.04 Приготовление,

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		блюды, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 05 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	<b>33.010</b>	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
			<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>33.010</b>	<b>ОТФ А</b> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации	

					и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			<b>33.014</b>	<b>ОТФ А</b> Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>33.014</b>	<b>ОТФ В</b> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
					ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
					ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
					ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
					ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>33.010</b>	<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного	<b>33.010</b>	<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		ассортимента		кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
ВД по запросу работодателя	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	<b>33.010</b>	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада.	<b>33.010</b>	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	<b>33.010</b>	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
Приготовление,	ПК 7.1. Подготавливать	<b>33.011</b>	ОТФ А	ТФ А/01.3	

оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>33.011</b>	<b>ОТФ А</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>33.011</b>	<b>ОТФ А</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.4. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»	<b>33.011</b>	<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	<b>33.011</b>	<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		ПК 7.6 Осуществлять электронный обмен данными	<b>33.011</b>	<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
--	--	--	---------------	---	---











## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план 1

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	вариатив	Обязательная аудиторная			консультации	промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс						
							всего занятий во взаимодействии с преподавателем	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
				в т.ч.																				
	<b>Общеобразовательный цикл</b>		0/9/4	1476	0	0	1476	792	602	32	8	42	0	368	520	0	274	314	0	0	0	0	0	0
<b>ООД.01</b>	<b>Общие образовательные дисциплины</b>		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.	<b>Иностранный язык</b>	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						

<sup>1</sup> 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.

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.	<b>Химия</b>	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					
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)</b>		<b>13/6/19</b>	<b>4428</b>	<b>0</b>	<b>2344</b>	<b>4428</b>	<b>597</b>	<b>1709</b>	<b>1944</b>	<b>30</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>344</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>550</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		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						
<b>П.00.</b>	<b>Профессиональный цикл с ГИА</b>		12/2/16	4104	0	2340	4104	500	1500	1944	24	64	0	172	308	0	284	532	0	540	792	0	612	864
	<b>ДПБ (Всего)</b>		7/2/7	2340	0	2340	2340	324	1258	708	14	36	0	36	108	0	108	0	0	252	432	0	612	792
	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	2088	0	2088	2088	255	1112	684	10	27	0	0	0	0	72	0	0	216	396	0	612	792
	в том числе: мдк		1\1\4	828	0	828	828	255	320	216	10	27	0	0	0	0	36	0	0	108	72	0	360	252
	практическая подготовка		2\-\1	1260	0	1260	1260	0	792	468	0	0	0	0	0	0	36	0	0	108	324	0	252	540
	в том числе: учебная практика																							
	производственная практика		1\-\-	1260	0	1260	1260	0	792	468	0	0	0	0	0	0	36	0	0	108	324	0	252	540
<b>ПМ.00.</b>	<b>Профессиональные модули</b>		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
	<b>Практическая подготовка</b>		5\-\4	1044	0	0	1044	0	0	1044	0	0	0	0	72	0	144	396	0	144	288	0	0	0
	<i>в т.ч. учебная практика</i>			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<i>производственная практика</i>			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	
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			72			72																	72
ПМ.01.	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>		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	3	72			72			72					36		36							

ПМ.02.	<b>Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		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.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		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.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>		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.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		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	6	З																					
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			288	288	288														72	216			
	Демонстрационный экзамен	6	Э																					
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>		7\2\7	2340	0	2340	2340	324	1258	708	14	36	0	36	108	0	108	0	0	252	432	0	612	792
ОП.10.	<i>Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.</i>	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	<i>Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.</i>	2	З	36		36	36	10	25			1		36										
ОП.13.	<i>Кухня народов России.</i>	1	Э	36		36	36	8	12	12	2	2		36										
ОП.14.	<i>Кухня народов мира.</i>	2	Э	36		36	36	8	12	12	2	2		36										
ОП.15.	<i>Рисование и лепка</i>	2	З	36		36	36	9	26			1		36										
ОП.16.	<i>Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности</i>	6	З	36		36	36	14	21			1								36				

ПМ 06	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.</i>		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.	<i>Приготовление, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.</i>	6	3	56		56	56	11	32	12		1								56				
УП ПМ 06.	Производственная практика			216		216	216			216										72	144			
ПМ 07	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</i>		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.	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</i>	5	Э	52		52	52	12	8	24	2	6								52				
МДК 07.02.	<i>Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания.</i>	3	дз	36		36	36	12	20		2	2					36							
ПП ПМ 07.	Производственная практика	6	з	252		252	252			252							36			36	180			
ПМ 08.	<i>Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей.</i>		1\0\4	1476	0	1476	1476	220	1052	180	6	18	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	612	792



<p>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".</p> <p>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 перераспределения часовой нагрузки.</p>	Экзаменов (в т.ч. квалификационных)	2																	
		3	3	5		1	3		3	4			1	3					
	Дифф.зачётов	1																	
	Зачётов	5	0	4		3	5		2	1									
		1	1	2		1	1		2	5									1
		3																	

## 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	1	По рекомендации работодателей для формирования знаний и умений по расчету необходимого сырья для новых блюд. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
2	ОП.10.Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	36	1	По запросу работодателей для формирования знаний для эффективной работы предприятия и повышения его конкурентоспособности. Для повышения профессиональной активности. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
3	ОП.11.Деловая культура и антикоррупционное поведение	36	2	Для формирования общей компетенции ОК.11. и для умения вести деловой стиль переговоров и увеличить уровень коммуникативных способностей. Выработать правила законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
4	ОП.12./ ОП.12.1 Психология профессиональной деятельности/	36	2	Для умения разрешать стрессовые, конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, для успешной

	Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.			адаптации в новом коллективе. Для адаптации и формирования трудовой успешности и уверенности обучающихся-инвалидов и лиц с овз. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
5	ОП.13.Кухня народов России.	36	1	По запросу работодателей для изучения кухонь различных народов, проживающих на территории России в целях удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
6	ОП.14.Кухня народов мира.	36	1	По запросу работодателей для изучения кухонь народов мира и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
7	ОП.15.Рисование и лепка	36	2	С целью формирования у обучающихся навыков и профессионального вкуса по оформлению блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
8	ОП.16.Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	36	2	Для формирования у обучающихся стойких знаний финансовой грамотности, обучения предвидеть все плюсы и минусы при решении финансовых вопросов, карьерного роста. Данная дисциплина закладывает основы знаний для развития собственного бизнеса. Для формирования ОК.11 НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
9	ПМ. 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	272	1	По запросу работодателей, для формирования профессиональных навыков по работе с шоколадом, карамелью, по украшению кондитерских изделий и блюд.
				НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов

				Свердловской области»
10	ПМ. 07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	340	1	По запросу работодателей, для формирования профессиональных умений и навыков по изготовлению разнообразного ассортимента мучных кулинарных изделий и пиццы. Для формирования умений по работе со специализированными программам. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
11	ПМ 08. Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей.	1476	1	По запросу работодателей, для формирования профессиональных умений и навыков по изготовлению разнообразного ассортимента мучных кулинарных изделий и пиццы. Для формирования умений по работе со специализированными программами. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
<b>Итого</b>		2344		

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения <sup>2</sup>	Ответственный от предприятия
1.	<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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.</li> </ol>	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПП – 72 час.	2,3	Кухня организации питания	Шеф - повар

<sup>2</sup> Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3



	8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос					
2	<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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</li> </ol>	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП – 396 час.	2,3,4	Кухня организации питания	Шеф - повар

	<p>изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
3	<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор</p>	<p>ПМ 03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПП – 144 час.</p>	<p>4,5,6</p>	<p>Кухня организации питания</p>	<p>Шеф - повар</p>

	<p>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</p> <p>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.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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.</p>					
4	<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами</p>	<p>ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПП – 144 час.</p>	<p>4,5</p>	<p>Кухня организации питания</p>	<p>Шеф - повар</p>

<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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,</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>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</p>					
5	<p>Производственная практика.          Виды работ:          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 изделий 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,</p>	<p>ПМ 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПП – 288 час.</p>	<p>5,6</p>	<p>Кухня организации питания</p>	<p>Шеф - повар</p>

	<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>					
6.	<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изготовление элементов декора из шоколадной глазури</li> <li>2. Изготовление элементов декора из пластичного шоколада</li> <li>3. Изготовление нарезных конфет, глазированных в шоколаде</li> <li>4. Изготовление корпусных конфет с железной начинкой</li> <li>5. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью заливки в формы</li> </ol>	<p>ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</p>	<p>ПП – 216 час.</p>	<p>5,6</p>	<p>Кухня организации питания</p>	<p>Шеф - повар</p>

	6. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью лампы					
7	<p><b>Производственная практика по МДК 07.01</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кулинарных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых осетинских пирогов на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых мучных кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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 раздате и т.д.).</p>	ПМ.07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	ПП – 252 час.	3,5	Кухня организации питания	Шеф - повар

	<p>9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p><b>Производственная практика по МДК 07.02</b></p> <p>1. Осуществлять настройку программы iiko, предприятия, управления сотрудниками.</p> <p>2. Вести калькуляцию в программе iiko.</p> <p>3. Создавать и заполнять отчетную документацию в программе iiko.</p> <p>Создавать различные транзакции в программе «Меркурий».</p>					
8	<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <p><b>МДК 08.01</b></p> <p>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.</p> <p>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба/</p> <p><b>МДК 08.02</b></p> <p>1. Приготовление и подготовка к реализации авторских супов с применением инновационных технологий.</p> <p>2. Приготовление и подготовка к реализации авторских соусов с применением инновационных технологий.</p> <p>3. Приготовление и подготовка к реализации</p> <p>4. авторских блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>5. Приготовление и подготовка к реализации авторских блюд из яиц, творога, сыра, муки с применением инновационных технологий.</p> <p>6. Приготовление и подготовка к реализации авторских блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья с применением инновационных</p> <p>7. технологий.</p> <p>8. Приготовление и подготовка к реализации авторских блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>	<p>ПМ.08 Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей.</p>	<p>ПП – 216 час.</p>	<p>7,8</p>	<p>Кухня организации питания</p>	<p>Шеф - повар</p>



<p>кролика с применением инновационных технологий.</p> <p><b>МДК 08.03</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и подготовка к реализации супов и соусов здорового питания.</li> <li>2. Приготовление и подготовка к реализации</li> <li>3. блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий здорового питания.</li> <li>4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки здорового питания.</li> <li>5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного сырья здорового питания</li> <li>6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика здорового питания.</li> <li>7. Приготовление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд и закусок здорового питания.</li> <li>8. Приготовление и подготовка к реализации, сладких блюд, десертов и напитков здорового питания.</li> </ol>					
--	--	--	--	--	--



### 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 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 ООО Комбинат общественного питания, ООО «Комфорт», ООО ГАММА, ООО "Аппетит", АО Нордрус Отель, ООО "Центр Франчайзинг", ООО "Наша кухня", при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;

– включает в себя отдельные занятия *лекционного типа, 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 1-4 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) ООО Комбинат общественного питания, ООО

«Комфорт», ООО ГАММА, ООО "Аппетит", АО Нордрус Отель, ООО "Центр Франчайзинг", ООО "Наша кухня" на основании договора о практической подготовке обучающихся.

#### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; правила и сроки проведения, примерные требования к проведению демонстрационного экзамена 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:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места;  
информационных технологий в профессиональной деятельности

#### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### **Мастерские:**

Мастерская «Поварское дело»  
Мастерская «Кондитерское» дело»

#### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

## 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 не применяется электронное обучение. Дистанционные образовательные технологии применяются в чрезвычайных ситуациях по всем дисциплинам и профессиональным модулям, кроме производственной практики и лабораторных работ.

## 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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими 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 ООО Комбинат общественного питания, ООО «Комфорт», ООО ГАММА, ООО "Аппетит", АО Нордрус Отель, ООО "Центр Франчайзинг", ООО "Наша кухня", 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 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной

		совместительства		деятельности, к которой готовятся обучающиеся
I	Горбунова Юлия Александров на	ООО «Поставщик»	Директор	3 года

#### 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 78580,69 руб.