Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| rascPc94xkY | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГПОАУ ЯО  Любимского аграрно-политехнического колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Дмитриев  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2022 |

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия 43.01.09. Повар, кондитер**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

|  |  |
| --- | --- |
|  | **РАССМОТРЕНА**  **На педагогическом совете**  **Протокол от 29.08.22 № 1** |

г. Любим 2022 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее образовательная программа) Государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж (далее – ГПОАУ ЯО Любимский АПК) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Разработчики: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Терентьева Т.М.,мастер п/о, высшая квалификационная категория

Морозова О.А., мастер п/о, 1квалификационная категория

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** | | **Стр.** |
| **Раздел 1. Общие положения** | | **6** |
| **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы** | | 9 |
| **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника** | | 9 |
| **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы** | | 10 |
| 4.1. Общие компетенции | | 11 |
| 4.2. Профессиональные компетенции | | 13 |
| 4.3. Личностные результаты | | 88 |
| 4.4. Требования к результатам освоения структурных элементов образовательной  программы | | 89 |
| **Раздел 5. Структура образовательной программы** | | 119 |
| 5.1. Учебный план | | 119 |
| 5.2. Календарный учебный график | | 119 |
| 5.3. Рабочая программа воспитания | | 120 |
| 5.4. Календарный план воспитательной работы | | 120 |
| 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей | | 120 |
| **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы** | | 121 |
| 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной  программы | | 121 |
| 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы | | 123 |
| 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся | | 123 |
| 6.4. Требования к организации образовательного процесса | | 124 |
| 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы | | 124 |
| 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы | | 124 |
| **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств** | | 125 |
| 7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся | | 126 |
| 7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников | | 127 |
| **Приложение** | |  |
| 1. Календарный учебный график | |  |
| 2. Рабочая программа воспитания | |  |
| 3. Календарный план воспитательной работы | |  |
| 4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей | |  |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ:** | | |
|  | **Общеобразовательный цикл** | |
| **ОДБ.00** | **Базовые общеобразовательные дисциплины** | |
| ОДБ.01 | Русский язык | |
| ОДБ.02 | Литература | |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | |
| ОДБ.04 | История | |
| ОДБ.05 | Обществознание (вкл. Экономику и Право) | |
| ОДБ.06 | Математика | |
|  | Физика | |
| ОДБ.08 | Физическая культура | |
| ОДБ.09 | ОБЖ | |
| ОДБ.10 | Астрономия | |
|  | География | |
|  | Экология | |
|  | Основы финансовой грамотности | |
|  | Индивидуальное проектирование | |
| **ОДП.00** | **Профильные общеобразовательные дисциплины** | |
| ОДП.10 | Химия | |
| ОДП.11 | Информатика и ИКТ | |
| ОДП.12 | Биология | |
| ***П.00*** | ***Профессиональный цикл*** | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | |
| ОПД.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | |
| ОПД.04 | Основы калькуляции и учета | |
| ОПД.05 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | |
| ОПД.06 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | |
| ОПД.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | |
| ОПД.08 | Охрана труда | |
| ОПД.09 | Основы предпринимательской деятельности | |
| ОПД.10 | Безопасность жизнедеятельности | |
| ОПД.11 | Эффективное поведение на рынке труда | |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** | |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | |
| УП.01 | Учебная практика | |
| ПП.01 | Производственная практика | |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| УП.02 | Учебная практика | |
| ПП.02 | Производственная практика | |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| УП.03 | Учебная практика | |
| ПП.03 | Производственная практика | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | |
| УП.04 | Учебная практика | |
| ПП.04 | Производственная практика | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| УП.05 | Учебная практика | |
| ПП.05 | Производственная практика | |
| Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по  Профессии 43.01.09 Повар, кондитер | | |

**Раздел 1. Общие положения**

* 1. Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Образовательная программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия обеспечения реализации образовательной программы, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Образовательная программа направлена на развитие личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Образовательная программа предусматривает изучение следующих циклов:

* общеобразовательного;
* общепрофессионального;
* профессионального.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

По завершению освоения ППКРС выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

* 1. Нормативные основания для разработки основной образовательной программы: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №

273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» от 01 апреля 2019 г. №Р-42;

Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с изменениями и дополнениями от 3 июня 2014 г., 27 апреля 2015 г., 31

августа 2016 г., 7 августа 2019 г.);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 2 сентября 2020 г. № 457;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 457» от 16 марта 2021 г. № 100;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 5 августа 2020 года N 885/390;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» от 5 августа 2020 года N 882/391;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 17 декабря 2020 г. № 747;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336

«Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н;

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);

Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259, в ред. 2017 года);

Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования;

Распоряжение Минпросвещения России от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения;

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401)

Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования от 20 июля 2020 г. № 05-772;

Устав ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа

Локальные нормативные акты ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа, регламентирующие образовательный процесс в колледже, правила распорядка, процедуру государственной итоговой аттестации.

* 1. Перечень сокращений, используемых в тексте основной образовательной программы:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

УД – учебная дисциплина;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

**Раздел 2. Общая** **характеристика образовательной программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5418 часов.

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

* 1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персо- нальных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
  2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (со- четаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профес- сиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| повар кондитер |
| Приготовление и подго- товка к реализации по-  луфабрикатов для блюд, | Приготовление и подго- товка к реализации по-  луфабрикатов для блюд, | осваивается |
| кулинарных изделий разнообразного ассор- тимента | кулинарных изделий разнообразного ассор- тимента |  |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок разнооб- разного ассортимента | Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок разнооб- разного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок разнооб- разного ассортимента | Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок разнооб- разного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков раз- нообразного ассорти- мента | Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков раз- нообразного ассорти- мента | осваивается |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации хлебобулоч- ных, мучных кондитер- ских изделий разнооб- разного ассортимента | Приготовление, оформ- ление и подготовка к реализации хлебобулоч- ных, мучных кондитер- ских изделий разнооб- разного ассортимента | осваивается |

# Раздел 4. Планируемые результаты освоения образова- тельной программы

# Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать спо- собы решения задач профес- сиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профес- сиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; оп- ределять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия; определить необходимые ресур- сы;  владеть актуальными методами работы в профессиональ- ной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (само-  стоятельно или с помощью наставника) |
|  |  | **Знания:** актуальный профессиональный и социальный кон- текст, в котором приходится работать и жить; основные ис- точники информации и ресурсы для решения задач и про- блем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смеж- ных областях; методы работы в профессиональной и смеж- ных сферах; структуру плана для решения задач; порядок  оценки результатов решения задач профессиональной дея- тельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профес- сиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; опре- делять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информа- цию; выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, при- меняемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления ре- зультатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональ- ное и личност- ное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; приме- нять современную научную профессиональную терминоло- гию; определять и выстраивать траектории профессиональ-  ного развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой до- кументации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального  развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в кол- лективе и ко- манде, эффек- тивно взаимо- действовать с коллегами, ру- ководством,  клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллекти- ва, психологические особенности личности; основы про- ектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и пись- менную комму- никацию на го- сударственном языке с учетом особенностей социального и культурного  контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять доку- менты по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контек- ста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гра- жданско- | **Умения:** описывать значимость своей профессии |
|  | патриотиче- скую позицию, демонстриро- вать осознанное поведение на основе тради- ционных обще-  человеческих ценностей. | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональ- ной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению ок- ружающей сре- ды, ресурсосбе- режению, эф- фективно дей- ствовать в чрез- вычайных си-  туациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках про- фессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задей- ствованные в профессиональной деятельности; пути обес- печения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физи- ческой культу- ры для сохра- нения и укреп- ления здоровья в процессе про- фессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физиче- ской подготов-  ленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жиз- ненных и профессиональных целей; применять рациональ- ные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики пе-  ренапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; осно- вы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для про- фессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информацион- ные технологии в профессио- нальной дея- тельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать со- временное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатиза- ции; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональ- ной документа- цией на госу- дарственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных вы- сказываний на известные темы (профессиональные и быто- вые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессио- нальные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновы- вать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или инте-  ресующие профессиональные темы |
|  |  | **Знания:** правила построения простых и сложных предло- жений на профессиональные темы; основные общеупотре- бительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предме- тов, средств и процессов профессиональной деятельности;  особенности произношения; правила чтения текстов про- фессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой |
|  | предпринима- | идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в |
|  | тельскую дея- | профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; |
|  | тельность в | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кре- |
|  | профессиональ- | дитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность |
|  | ной сфере | коммерческих идей в рамках профессиональной деятельно- |
|  |  | сти; презентовать бизнес-идею; определять источники фи- |
|  |  | нансирования; |
|  |  | **Знание:** основы предпринимательской деятельности; осно- |
|  |  | вы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- |
|  |  | планов; порядок выстраивания презентации; кредитные |
|  |  | банковские продукты |

# Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реали- зации полуфабрика- тов для блюд, кули- нарных изделий раз- нообразного ассор- тимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для обработки сырья, при- готовления полуфабрика- тов в соответствии с инст- рукциями и регламентами | **Практический опыт в:**  – подготовке, уборке рабочего мес- та, подготовке к работе сырья, техноло- гического оборудования, производствен-  ного инвентаря, инструментов, весоиз- мерительных приборов |
| **Умения:**   * визуально проверять чистоту и исправность производственного инвен- таря, кухонной посуды перед использо- ванием; * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо- чего места повара в соответствии с инст- рукциями и регламентами, стандартами чистоты: * выбирать и применять моющие и де- зинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмери- тельным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной ма- шине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-   водственный инвентарь в соответст- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | вии со стандартами чистоты;   * мыть после использования технологи- ческое оборудование и убирать для хранения съемные части; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съем- ных частей технологического обору- дования;   + безопасно править кухонные но- жи;   + соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструмен- тов;   + проверять соблюдение темпера- турного режима в холодильном оборудо- вании;   + выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;   + включать и подготавливать к ра- боте технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты;   + соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охра- ны труда;   + оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соот- ветствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;   + пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании про- дуктов;   + 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 ин- струкциями и регламентами, стандарта- ми чистоты, соблюдением товарного со- седства;   + осуществлять выбор сырья, про- |
|  |  | дуктов, материалов в соответствии с тех- нологическими требованиями;  – использовать нитрат-тестер для  оценки безопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных 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 управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при обработ- ке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрика- тов; * возможные последствия наруше- ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер- сонала при подготовке производственно- го инвентаря и кухонной посуды; * виды, назначение, правила приме- нения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего ис- пользования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качест- ву, условия и сроки хранения традици- онных видов овощей, грибов, рыбы, не- рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема продуктов по ко- |
|  |  | личеству и качеству;   * ответственность за сохранность материальных ценностей; * правила снятия остатков на рабо- чем месте; * правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * виды, назначение и правила экс- плуатации приборов для экспресс- оцен- ки качества и безопасности сырья и ма- териалов; * правила обращения с тарой по- ставщика; * правила поверки весоизмеритель- ного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, гри- бов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, до- машней птицы, дичи, кро- лика | **Практический опыт в:**   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * хранении обработанных овощей,   грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачествен- ные продукты; * выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механиче- ским способом), подготовки сырья с уче- том его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, марки- ровку, складирование, хранение неис- пользованных пищевых продуктов, со- блюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; * соблюдать условия и сроки хра- нения обработанного сырья с учетом   требований по безопасности продукции; |
| **Знания:**  – требования охраны труда, пожар- ной, электробезопасности в организации  питания; |
|  |  | * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сы- рья, продуктов при их обработке, хране- нии; * способы удаления излишней горе- чи, предотвращения потемнения отдель- ных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требо- вания к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формо- вания традиционных видов овощей, гри- бов; * способы упаковки, складирования,   правила, условия, сроки хранения пище- вых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализа- ции полуфабрикатов раз- нообразного ассортимента для блюд, кулинарных из- делий из рыбы и нерыбно- го водного сырья | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообраз- ного ассортимента, в том числе регио- нальных; * порционировании (комплектова- нии), упаковке на вынос, хранении по- луфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии   с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, приме- нения ароматических веществ; * выбирать, подготавливать пряно- сти и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбиниро- вать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональ- ных, с учетом рационального использо- вания ресурсов, обеспечения безопасно- сти готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом |
|  |  | при нарезке, измельчении, филитирова- нии рыбы, править кухонные ножи;   * нарезать, измельчать рыбу вруч- ную или механическим способом; * порционировать, формовать, па- нировать различными способами полу- фабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полу- фабрикатов при порционировании (ком- плектовании); * проверять качество готовых по- луфабрикатов перед упаковкой, ком- плектованием; применять различные техники порционирования, комплекто- вания с учетом ресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, кон- тейнеры для упаковки; эстетично упако- вывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации * обеспечивать условия, сроки хра- нения, товарное соседство скомплекто- ванных, упакованных полуфабрикатов; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализо- ванных полуфабрикатов; * владеть профессиональной терми- нологией; консультировать потребите-   лей, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требо- вания к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, ку- линарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфаб- рикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формова- ния, маринования, фарширования и т.д.); * способы сокращения потерь, со- хранения пищевой ценности продуктов |
|  |  | при приготовлении полуфабрикатов;   * техника порционирования (ком- плектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске на вынос; от- ветственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализа- ции полуфабрикатов раз- нообразного ассортимента для блюд, кулинарных из- делий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно- образного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * порционировании (комплектова- нии), упаковке на вынос, хранении по- луфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с  прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, приме- нения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбиниро- вать 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 блан- ширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различ- ными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из нату- ральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализо- ванных полуфабрикатов * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть   профессиональной терминологией |
| **Знания:**  – требования охраны труда, пожар- |
|  |  | ной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требо- вания к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, ку- линарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфаб- рикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, ма- ринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порциони- рования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, со- хранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (ком- плектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске на вынос; от- ветственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
| Приготовление, оформление и под- готовка к реализации горячих блюд, кули- нарных изделий, за- кусок разнообразно- го ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для приготовления горя- чих блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб- разного ассортимента в соответствии с инструк- циями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего мес- та, подготовке к работе, проверке техно- логического оборудования, производст- венного инвентаря, инструментов, весо- измерительных приборов; * подготовка к использованию об- работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных   материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабо-   чего места повара в соответствии с инст- |
|  |  | рукциями и регламентами, стандартами чистоты;   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение кухонную посуду и производст- венный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных час- тей технологического оборудования; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охра- ны труда; * выбирать, подготавливать мате- риалы, посуду, контейнеры, оборудова- ние для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пря- ностей, приправ и других расходных ма- териалов; * осуществлять их выбор в соответ- ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовле- |
|  |  | нию 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 управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая доку- ментация, используемая при приготовле- нии горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия наруше- ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер- сонала при подготовке производственно- го инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) го- товых горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинар- ных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок * ассортимент, требования к качест- ву, условия и сроки хранения традици- онных видов овощей, грибов, рыбы, не- рыбного водного сырья, домашней пти- цы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила экс- плуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и мате-   риалов |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготов- | **Практический опыт в:**  – подготовке основных продуктов и |
|  | ление, непродолжитель- ное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | дополнительных ингредиентов, приго-  товлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение до момента использования; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления бульонов, от- варов * выбирать, применять, комбиниро- вать методы приготовления: * обжаривать кости мелкого скота; * подпекать овощи; * замачивать сушеные грибы; * доводить до кипения и варить   на медленном огне бульоны и отвары до готовности;   * удалять жир, снимать пену, проце- живать с бульона; * использовать для приготовле- ния бульонов концентраты про- мышленного производства; * определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые ка- чества, доводить до вкуса; * порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для пода- чи в виде блюда; выдерживать темпера- туру подачи бульонов и отваров; * охлаждать и замораживать бульо- ны и отвары с учетом требований к безо- пасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные,   охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| **Знания:**  – правила выбора основных продук-  тов и дополнительных ингредиентов с |
|  |  | учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости;   * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пище- вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления, кулинарное назна- чение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического оборудо- вания и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульо- нов, отваров, правила их безопасной экс- плуатации; * санитарно-гигиенические требо- вания к процессам приготовления, хра- нения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, вари- анты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых бульонов, отва- ров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; * требования к безопасности хране- ния готовых бульонов, отваров; * правила маркирования упакован- ных бульонов, отваров |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации супов разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов,  организовывать их хранение в процессе |
|  |  | приготовления;   * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществ- лять их взаимозаменяемость в соответст- вии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные про- дукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбиниро- вать методы приготовления супов: * пассеровать овощи, томатные про- дукты и муку; * готовить льезоны; * закладывать продукты, подготов- ленные полуфабрикаты в определен- ной последовательности с учетом продолжительности их варки; * рационально использовать продук- ты, полуфабрикаты; * соблюдать температурный и вре- менной режим варки супов; * изменять закладку продуктов в со- ответствии с изменением выхода су- па; * определять степень готовности су- пов; * доводить супы до вкуса, до опреде- ленной консистенции; * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом ра- ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порцио- нировании; * охлаждать и замораживать полу- фабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пи- щевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; ра- зогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования; * рассчитывать стоимость, вести |
|  |  | расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;  – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологи-  ей, в том числе на иностранном языке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для супов; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пище- вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления супов разнообраз- ного ассортимента, в том числе регио- нальных, вегетарианских, для диетиче- ского питания; * температурный режим и правила приготовления заправочных супов, су- пов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; * виды технологического оборудо- вания и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; * техника порционирования, вари- анты оформления супов для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов раз- нообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безо- пасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потре- бителей при отпуске на вынос; ответст- венности за правильность расчетов с по- требителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
|  | ПК 2.4.  Осуществлять приготов- ление, непродолжитель- ное хранение горячих со- усов разнообразного ас- сортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении соусных полуфаб- рикатов, соусов разнообразного ассорти- мента, их хранении и подготовке к реа-  лизации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимо- заменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезон- ностью; * рационально использовать про- дукты, полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разво- дить, заваривать мучную пассеровку, го- товить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; * охлаждать, замораживать, размо- раживать, хранить, разогревать отдель- ные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготов- ленные соусные полуфабрикаты в опре- деленной последовательности с учетом продолжительности их варки; * соблюдать температурный и вре- менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбиниро- вать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки му- ки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со- уса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых со- |
|  |  | усов перед отпуском их на раздачу;   * порционировать, соусы с приме- нением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход соусов при пор- ционировании; * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирова- ния; * творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для соусов; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компо- нентов для соусов и соусных полуфабри- катов; * методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных по- луфабрикатов; * органолептические способы опре- деления степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соус- ных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных по- луфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использо- вание; * классификация, рецептуры, пище- вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления соусов разнообраз- ного ассортимента, в том числе регио- нальных, вегетарианских, для диетиче- ского питания, их кулинарное назначе- ние; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудо- вания и производственного инвентаря,   используемые при приготовлении со- |
|  |  | усов, правила их безопасной эксплуата- ции;   * правила охлаждения и заморажи- вания отдельных компонентов для со- усов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разо- грева отдельных компонентов для со- усов, соусных полуфабрикатов; * требования к безопасности хране- ния отдельных компонентов соусов, со- усных полуфабрикатов; * нормы закладки муки и других за- густителей для получения соусов раз- личной консистенции * техника порционирования, вари- анты подачи соусов; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи со- усов на стол; способы оформления та- релки соусами; * температура подачи соусов; * требования к безопасности хране- ния готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд и гарниров из овощей, гри- бов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий раз- нообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гар- ниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-   кладки, особенностями заказа, сезонно- |
|  |  | стью;   * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бо- бовых, макаронных изделий разнообраз- ного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинар- ных свойств: * замачивать сушеные; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и собст- венном соку; * жарить сырые и предварительно от- варенные; * жарить на решетке гриля и плоской поверхности; * фаршировать, тушить, запекать; * готовить овощные пюре; * готовить начинки из грибов; * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; * доводить до вкуса, нужной конси- стенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и ма- каронных изделий с учетом типа пита- ния, вида основного сырья и его кули- нарных свойств: * замачивать в воде или молоке; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; * жарить предварительно отваренные; * готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; * готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; * выкладывать в формы для запека-   ния, запекать подготовленные мака- |
|  |  | ронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, мака- ронных изделий; * доводить до вкуса, нужной конси- стенции блюда и гарниры из круп, бобо- вых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жид- кости и основного продукта в соответст- вии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий перед отпуском, упа- ковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из- делий для подачи с учетом рационально- го использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из- делий; * охлаждать и замораживать гото- вые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобо- вых, макаронных изделий; * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, |
|  |  | круп, бобовых, макаронных изделий раз- нообразного ассортимента;  – владеть профессиональной терми- нологией; консультировать потребите- лей, оказывать им помощь в выборе го-  рячих блюд и гарниров из овощей, гри- бов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинар- ных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом ти- па питания, кулинарных свойств основ- ного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-   ния к качеству, температура подачи блюд |
|  |  | и гарниров из круп, бобовых и макарон- ных изделий;   * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон- ных изделий, их сочетаемость с основ- ными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из- делий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * правила и порядок расчета потре- бителей при оплате наличными деньга- ми, при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготов- | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом |
|  | ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из яиц, творога, сы- ра, муки разнообразного ассортимента | оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и за- кусок из яиц, творога, сыра, муки  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске  продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением тре- бований по безопасности продукции, то- варного соседства; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных изделий и закусок из яиц, творо- га, сыра, муки в соответствии с рецепту- рой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ас- сортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа пита- ния, вида основного сырья, его кулинар- ных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным спо- собом и с добавлением других ингреди- ентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его ку- линарных свойств:   - протирать и отпрессовывать творог  вручную и механизированным спосо- |
|  |  | бом;   * формовать изделия из творога; * жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; * жарить на плоской поверхности; * жарить, запекать на гриле; * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основ- ного 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 (пель- мени, вареники, пиццу, пончики, че- буреки и т.д.); * охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; * подготавливать продукты для пиц- цы; * раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизиро- ванным способом; * жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, ола- дьи; * выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; * жарить в большом количестве жира; * жарить после предварительного от- варивания изделий из теста; * разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; до- водить до вкуса; * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от- пуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рациональ- ного использования ресурсов, соблюде- нием требований по безопасности гото- вой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; |
|  |  | * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать гото- вые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасно- сти пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасно- сти готовой продукции; * разогревать охлажденные и замо- роженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности гото- вой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования; * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,   круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки раз- нообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их вы- бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- |
|  |  | ния к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;   * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости; * техника порционирования, вари- анты оформления блюд, кулинарных из- делий, закусок из яиц, творога, сыра, му- ки разнообразного ассортимента для по- дачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, за- кусок из яиц, творога, сыра, муки разно- образного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потре- бителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован-   ная на потребителя |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  – подбирать в соответствии с техно- |
|  |  | логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбно- го водного сырья и дополнительных ин- гредиентов к ним;   * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно- го ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кули- нарных свойств: * варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать рыбу порционными кус- ками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; * фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; * варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; * бланшировать и - отваривать мясо крабов; * припускать мидий в небольшом ко- личестве жидкости и собственном со-   ку; |
|  |  | - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным спосо- бом, в большом количестве жира;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; дово- дить до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * проверять качество готовых горя- чих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья пе- ред отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом ра- ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья; * охлаждать и замораживать гото- вые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья 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 транспорти- рования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терми-   нологией; |
|  |  | – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из  рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно- го ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных 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, кули- нарных свойств рыбы и нерыбного вод- ного сырья; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя- чих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска   на вынос горячих блюд, кулинарных из- |
|  |  | делий, закусок из рыбы, нерыбного вод- ного сырья разнообразного ассортимен- та, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно- го ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента; * правила маркирования упакован- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , пра- вила заполнения этикеток * правила и порядок расчета потре- бителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти- мента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд,   кулинарных изделий, закусок из мяса, |
|  |  | домашней птицы, дичи, кролика;   * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно- образного ассортимента; * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: * варить мясо, мясные продукты, под- готовленные 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 куска- ми, изделия из котлетной массы в не- большом количестве жидкости и на пару; * жарить мясо крупным куском, под- готовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фри- тюре; * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решет- ке гриля и плоской поверхности; * жарить мясо, мясные продукты, до- машнюю птицу, кролика мелкими кусками; * жарить пластованные тушки птицы под прессом; * жарить на шпажках, на вертеле на |
|  |  | огнем, 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 гар- ниром, соусом и без; * бланшировать, отваривать мясные продукты; * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления * проверять качество готовых горя- чих 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 про- дуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального ис- пользования ресурсов, соблюдением тре- бований по безопасности готовой про- дукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, кролика; * охлаждать и замораживать гото- вые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, до- машней 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, ди- чи, кролика; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи, кролика   с учетом требований к безопасности го- |
|  |  | товой продукции;   * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок мяса, мясных продуктов, домаш- ней птицы, дичи, кролика разнообразно- го ассортимента; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти-   цы, дичи, кролика |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней пти- цы, дичи, кролика разнообразного ассор- тимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи го- рячих блюд, кулинарных изделий, заку- сок из мяса, мясных продуктов, домаш- ней птицы, дичи, кролика; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя-   чих блюд, кулинарных изделий, закусок |
|  |  | из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных из- делий, закусок из мяса, мясных продук- тов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том чис- ле региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика разнообразного ассортимента; * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых блюд, разогре- вания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика разнообразного ассор- тимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потре- бителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
| Приготовление, оформление и подго- товка к реализации холодных блюд, ку- линарных изделий,  закусок разнообраз- | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для приготовления хо-  лодных блюд, кулинар- | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего мес- та повара при выполнении работ по при- готовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, про- |
| ного ассортимента | ных изделий, закусок в соответствии с инструк- циями и регламентами | верка технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру- ментов, весоизмерительных приборов;   * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подготовка к использованию об- работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных   материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо- чего места повара в соответствии с инст- рукциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение кухонную посуду и производст- венный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных час- тей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охра-   ны труда |
|  |  | * выбирать, подготавливать мате- риалы, посуду, контейнеры, оборудова- ние для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пря- ностей, приправ и других расходных ма- териалов; * осуществлять их выбор в соответ- ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку   на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовле- нию холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при приготов- лении холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок; * возможные последствия наруше- ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер- сонала при подготовке производственно- го инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования; * правила утилизации отходов |
|  |  | * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) го- товых холодных блюд, кулинарных из- делий, закусок; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качест- ву, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов- лении холодных блюд, кулинарных изде- лий и закусок; * правила оформления заявок на   склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непро- должительное хранение холодных соусов, запра- вок разнообразного ас- сортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении, хранении холод- ных соусов и заправок, их порциониро-  вании на раздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных со- усов и заправок; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных со- усов и заправок * Выбирать, применять, комбини- ровать методы приготовления холодных соусов и заправок:   - смешивать сливочное масло с на- полнителями для получения масля-  ных смесей; |
|  |  | * смешивать и настаивать раститель- ные масла с пряностями; * тереть хрен на терке и заливать ки- пятком; * растирать горчичный порошок с пряным отваром; * взбивать растительное масло с сы- рыми желтками яиц для соуса майо- нез; * пассировать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; * доводить до требуемой консистен- ции холодные соусы и заправки; * готовить производные соуса майо- нез; * корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; * выбирать производственный ин- вентарь и технологическое оборудова- ние, безопасно пользоваться им при при- готовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать про- дукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со- уса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых хо- лодных соусов и заправок перед отпус- ком их на раздачу; * порционировать, соусы с приме- нением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход соусов при пор- ционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные со- усы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирова- ния; * творчески оформлять тарелку с   холодными блюдами соусами |
| **Знания:**  – правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с  учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- |
|  |  | мости;   * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных соусов и заправок; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компо- нентов для холодных соусов и заправок; * методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и за- правок; * органолептические способы опре- деления степени готовности и качества отдельных компонентов холодных со- усов и заправок; * ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пище- вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления холодных соусов и запра- вок; * виды технологического оборудо- вания и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холод- ных соусов и заправок, правила их безо- пасной эксплуатации; * требования к безопасности хране- ния отдельных компонентов соусов, со- усных полуфабрикатов * техника порционирования, вари- анты подачи соусов; * методы сервировки и подачи со- усов на стол; способы оформления та- релки соусами; * температура подачи соусов; * правила * хранения готовых соусов; * требования к безопасности хране- ния готовых соусов |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации салатов разнооб-  разного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями   при отпуске продукции на вынос, взаи- |
|  |  | модействии с потребителями при отпуске  продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответст- вии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления салатов разно- образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых про- дуктов: * нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механиче- ским способом; * замачивать сушеную морскую ка- пусту для набухания; * нарезать, измельчать мясные и рыб- ные 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, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении салатов; * проверять качество готовых сала- тов перед отпуском, упаковкой на вы-   нос; |
|  |  | * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требова- ний к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе салатов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для приготовления салатов раз- нообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа пита- ния, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи сала- тов; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салат- ных заправок, их сочетаемость с основ- ными продуктами, входящими в салат; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления салатов разнообразно- го ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- |
|  |  | дачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообраз- ного ассортимента; * правила хранения салатов разно- образного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния салатов разнообразного ассортимен- та; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации бутербродов, ка- напе, холодных закусок разнообразного ассорти- мента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнооб- разного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холод- ных закусок в соответствии с рецепту- рой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассор- тимента * выбирать, применять комбиниро- |
|  |  | вать 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 ме- ханическим способом; * вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; * готовить квашеную капусту; * мариновать овощи, репчатый лук, грибы; * нарезать, измельчать мясные и рыб- ные продукты, сыр; * охлаждать готовые блюда из раз- личных продуктов; * фаршировать куриные и перепели- ные яйца; * фаршировать шляпки грибов; * подготавливать, нарезать пшенич- ный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; * подготавливать масляные смеси, до- водить их до нужной консистенции; * вырезать украшения з овощей, гри- бов; * измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении бутербродов, холодных закусок; * проверять качество готовых бу- тербродов, холодных закусок перед от- пуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закус- ки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасно- |
|  |  | сти готовой продукции;   * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутер-   бродов, холодных закусок |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассор- тимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления бутербро- дов, холодных закусок, правила их выбо- ра с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных закусок; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент ароматических ве- ществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с ос- новными продуктами, входящими в со- став бутербродов, холодных закусок; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления бутербродов, холод- ных закусок разнообразного ассортимен- та для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос   бутербродов, холодных закусок разнооб- |
|  |  | разного ассортимента, в том числе ре- гиональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холод- ных закусок разнообразного ассортимен- та; * правила хранения, требования к безопасности * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации холодных блюд из рыбы, нерыбного вод- ного сырья разнообразно- го ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбно- го водного сырья и дополнительных ин- гредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок в соответст- вии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-   кладки, особенностями заказа; |
|  |  | * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разно- образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья с учетом типа питания, их вида и ку- линарных свойств: * охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; * нарезать тонкими ломтиками рыб- ные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; * замачивать желатин, готовить рыб- ное желе; * украшать и заливать рыбные про- дукты порциями; * вынимать рыбное желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их соче- таемости; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья * проверять качество готовых хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок 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 ра- ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья; * хранить готовые холодные блюда, |
|  |  | кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом тре- бований к безопасности пищевых про- дуктов;   * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок   из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента; * виды, характеристика региональ- ных 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, кули- нарных свойств рыбы и нерыбного вод- ного сырья; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья, их сочетаемость с основными про- дуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- |
|  |  | новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей   * техника порционирования, вари- анты оформления холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок из рыбы, нерыбно- го водного сырья разнообразного ассор- тимента; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи разнообразного ас- сортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи-   модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и до- полнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в |
|  |  | процессе приготовления;   * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок в соответст- вии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи с учетом типа пита- ния, их вида и кулинарных свойств: * охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; * порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; * снимать кожу с отварного языка; * нарезать тонкими ломтиками мяс- ные продукты вручную и на слайсере; * замачивать желатин, готовить мяс- ное, куриное желе; * украшать и заливать мясные про- дукты порциями; * вынимать готовое желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их соче- таемости; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, ди- чи * проверять качество готовых хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи перед отпуском,   упаковкой на вынос; |
|  |  | * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи для пода- чи с учетом рационального использова- ния ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи; * охлаждать и замораживать гото- вые холодные блюда, кулинарные изде- лия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требо- ваний к безопасности пищевых продук- тов; * хранить холодные блюда, кули- нарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с уче- том требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок   из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ин- гредиентов; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из   мяса, мясных продуктов, домашней пти- |
|  |  | цы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств про- дуктов;   * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз- нообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи разнообразного ас- сортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок из мяса, мяс- ных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимен- та; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз- нообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на   вынос; |
|  |  | * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| Приготовление, оформление и подго- товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер- тов, напитков разно- образного ассорти- мента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для приготовления холод- ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти- мента в соответствии с инструкциями и регла- ментами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего мес- та, подготовке к работе, проверке техно- логического оборудования, производст- венного инвентаря, инструментов, весо- измерительных приборов; * подготовке к использованию об- работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных   материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо- чего места повара в соответствии с инст- рукциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение кухонную посуду и производст- венный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных час- тей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование,   производственный инвентарь, инстру- |
|  |  | менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охра- ны труда * выбирать, подготавливать мате- риалы, посуду, контейнеры, оборудова- ние для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, на- питков * оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пря- ностей, приправ и других расходных ма- териалов; * осуществлять их выбор в соответ- ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит- ков; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горя- чих сладких блюд, десертов, напитков; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при приготов- лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия наруше-   ния санитарии и гигиены; |
|  |  | * требования к личной гигиене пер- сонала при подготовке производственно- го инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, де- сертов, напитков * ассортимент, требования к качест- ву, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов- лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и подго- товку к реализации хо- лодных сладких блюд, де- сертов разнообразного ас- сортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных слад- ких блюд, десертов с соблюдением тре- бований по безопасности продукции, то- варного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп- турой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-   кладки, особенностями заказа, сезонно- |
|  |  | стью;   * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том 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, мо- лочные желе, муссы, кремы, фрукто- вые, 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, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления * проверять качество готовых хо- лодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, де- серты для подачи с учетом рационально- го использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полу-   фабрикаты для холодных сладких блюд, |
|  |  | десертов с учетом требований к безопас- ности пищевых продуктов;   * хранить свежеприготовленные хо- лодные сладкие блюда, десерты, полу- фабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе холод- ных сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных сладких блюд, де- сертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их вы- бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных сладких блюд, десертов; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования, вари- анты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десер-   тов разнообразного ассортимента, в том |
|  |  | числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * правила общения с потребителя-   ми;   * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован-   ная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и подго- товку к реализации горя- чих сладких блюд, десер- тов разнообразного ассор- тимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товар- ного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп- турой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих слад- ких блюд, десертов разнообразного ас- сортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы; |
|  |  | * хранить, использовать готовые виды теста; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; * запекать фрукты в собственном со- ку, соусе, сливках; * жарить фрукты основным способом и на гриле; * проваривать на водяной бане, запе- кать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; * взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; * готовить сладкие блинчики, пудин- ги, оладьи, омлеты, вареники с яго- дами, 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, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * Проверять качество готовых горя- чих сладких блюд, десертов перед отпус- ком, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, де- серты для подачи с учетом рационально- го использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полу- фабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопас-   ности пищевых продуктов; |
|  |  | * хранить свежеприготовленные го- рячие сладкие блюда, десерты, полуфаб- рикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих сладких блюд, де- сертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их вы- бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи го- рячих сладких блюд, десертов; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования, вари- анты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десер- тов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, |
|  |  | температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента;   * требования к безопасности хране- ния готовых горячих сладких блюд, де- сертов разнообразного ассортимента; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован-   ная на потребителя |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации холодных напит- ков разнообразного ассор- тимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных на- питков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со- седства; * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных на- питков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа пита- ния, вида основного сырья, его кулинар- ных свойств; * отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; * смешивать различные соки с дру- гими ингредиентам; * проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать,   смешивать настой с другими ингре- |
|  |  | диентами;   * готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; * готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промыш- ленного производства; * готовить лимонады; * готовить холодные алкогольные на- питки; * готовить горячие напитки (чай, ко- фе) для подачи в холодном виде; * подготавливать пряности для напит- ков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * проверять качество готовых хо- лодных напитков перед отпуском, упа- ковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных напитков; * хранить свежеприготовленные хо- лодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод-   ных напитков |
| **Знания:**  – правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с  учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- |
|  |  | мости;   * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных напитков разно- образного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос- новного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных напитков; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов * техника порционирования, вари- анты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для пода- чи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнооб- разного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных напитков разно- образного ассортимента; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих напитков разнообразного ассорти-  мента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи-   модействии с потребителями при отпуске |
|  |  | продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напит- ков с соблюдением требований по безо- пасности продукции, товарного соседст- ва; * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих напит- ков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать 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 на- питки; * подготавливать пряности для напит- ков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горя- чих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и   горячие напитки для подачи с учетом ра- |
|  |  | ционального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих   напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих напитков разнооб- разного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос- новного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи го- рячих напитков; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов * техника порционирования, вари- анты оформления горячих напитков раз- нообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообраз-   ного ассортимента, в том числе регио- |
|  |  | нальных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих напитков разнооб- разного ассортимента; * правила расчета с потребителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован-   ная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подго- товка к реализации хлебобулочных, мучных кондитер- ских изделий разно- образного ассорти- мента | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, обору- дование, инвентарь, кон- дитерское сырье, исход- ные материалы к работе в соответствии с инструк- циями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего мес- та кондитера, подготовке к работе, про- верке технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру- ментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспече- нии их хранения в соответствии с инст-   рукциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, под- держивать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкция- ми и регламентами, стандартами чисто- ты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение посуду и производственный ин- вентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных час- тей технологического оборудования; * - обеспечивать чистоту, безопас- ность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения про- |
|  |  | изводственной посуды, инвентаря, инст- рументов   * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охра- ны труда * выбирать, подготавливать, рацио- нально размещать на рабочем месте ма- териалы, посуду, контейнеры, оборудо- вание для упаковки, хранения, подго- товки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских   изделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных 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 управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при изготов- лении хлебобулочных, мучных конди- терских изделий; * возможные последствия наруше- ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер- сонала при подготовке производственно- го инвентаря и производственной посу- ды; * правила безопасного хранения |
|  |  | чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего 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), ук- ладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), укладки, упа- ковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к качест- ву, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов- лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила экс- плуатации приборов для экспресс оценки   качества и безопасности сырья, продук- тов, материалов; |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготов- ление и подготовку к ис- пользованию отделочных полуфабрикатов для хле- бобулочных, мучных кон- дитерских изделий | **Практический опыт в:**  – приготовлении и подготовке к ис-  пользованию, хранении отделочных по- луфабрикатов |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных по- луфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфаб-   рикатов в соответствии с рецептурой; |
|  |  | * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделоч- ные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- сыпки, фруктовые смеси, термостабиль- ные начинки и пр. * выбирать, применять комбиниро- вать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: * готовить желе; * хранить, подготавливать отделоч- ные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загусте- ния; * варить сахарный сироп для промоч- ки изделий; * варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления по- мадки, украшений из карамели и пр.); * уваривать сахарный сироп для при- готовления тиража; * готовить жженый сахар; * готовить посыпки; * готовить помаду, глазури; * готовить кремы с учетом требова- ний к безопасности готовой продук- ции; * определять степень готовности от- делочных полуфабрикатов; * доводить до вкуса, требуемой кон- систенции; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления * проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; * хранить свежеприготовленные от- |
|  |  | делочные полуфабрикаты, полуфабрика- ты промышленного производства с уче- том требований по безопасности готовой продукции;  – организовывать хранение отде- лочных полуфабрикатов |
| **Знания:**   * ассортимент, товароведная харак- теристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиен- тов с учетом их сочетаемости, взаимоза- меняемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для отделочных полуфабрика- тов; * виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полу- фабрикатов промышленного производст- ва; * характеристика региональных ви- дов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления отделоч- ных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству отделочных полуфабри- катов; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * Условия, сроки хранения отде- лочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства * требования к безопасности хране- ния отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять изготовле- ние, творческое оформле- ние, подготовку к реали- зации хлебобулочных из- делий и хлеба разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разно- образного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товар- ного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изде- лий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: * подготавливать продукты; * замешивать дрожжевое тесто опар- ным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; * подготавливать начинки, фарши; * подготавливать отделочные полу- фабрикаты; * прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожже- вого слоеного теста вручную и с ис- пользованием механического обору- дования; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе- ченных хлебобулочных изделий и хлеба; * проводить оформление хлебобулоч- ных изделий; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления * проверять качество хлебобулоч- ных изделий и хлеба перед отпуском,   упаковкой на вынос; |
|  |  | * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти- рования хлебобулочных изделий и хлеба * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобу-   лочных изделий и хлеба |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления хлебобу- лочных изделий и хлеба, правила их вы- бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; * органолептические способы опре- деления готовности выпеченных изде- лий; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения хлебобулочных   изделий и хлеба разнообразного ассор- |
|  |  | тимента;   * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно- образного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * методы сервировки и подачи хле- бобулочных изделий и хлеба разнообраз- ного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске продукции на вынос; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован- ная на потребителя |
| ПК 5.4.  Осуществлять изготовле- ние, творческое оформле- ние, подготовку к реали- зации мучных кондитер- ских изделий разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнооб- разного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных конди- терских изделий с соблюдением требо- ваний по безопасности продукции, то- варного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про-   дукты для приготовления мучных конди- |
|  |  | терских изделий  – выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквит- ное, пресное слоеное, заварное, воз- душное, пряничное вручную и с ис- пользованием технологического обо- рудования; * подготавливать начинки, отделоч- ные полуфабрикаты; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе- ченных мучных кондитерских изде- лий; * проводить оформление мучных кондитерских изделий; * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен- тарь, посуду, инструменты в соответст- вии со способом приготовления * проверять качество мучные кон- дитерские изделия перед отпуском, упа- ковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти- рования мучных кондитерских изделий * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных   кондитерских изделий |
| **Знания:**  – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и  дополнительных ингредиентов с учетом |
|  |  | их сочетаемости, взаимозаменяемости;   * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для мучных кондитерских изде- лий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбо- ра с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы опре- деления готовности выпеченных изде- лий; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения мучных конди- терских изделий разнообразного ассор- тимента; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнооб- разного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * методы сервировки и подачи муч- ных кондитерских изделий разнообраз- ного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых мучных кондитерских изде- лий разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных мучных кондитерских изделий раз- нообразного ассортимента, правила за- полнения этикеток * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован-   ная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформ-  ление, подготовку | * **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов * приготовление мучных кондитер- |
|  | к реализации пи- рожных и тортов разнообразного ас- сортимента | ских изделий разнообразного ассорти- мента   * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; * взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилав-   ка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со- седства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления пирожных и тортов * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа пита- ния: * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквит- ное, пресное слоеное, заварное, воз- душное, пряничное вручную и с ис- пользованием технологического обо- рудования; * подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; * проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; * готовить, оформлять торты, пирож- ные с учетом требований к безопас- ности готовой продукции;   – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен-  тарь, посуду, инструменты в соответст- |
|  |  | вии 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 порциони- ровании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти- рования пирожных и тортов * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирож-   ных и тортов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для пирожных и тортов разно- образного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; * виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, пирожных и тортов; * органолептические способы опре- деления готовности выпеченных и отде- лочных полуфабрикатов; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения пирожных и   тортов разнообразного ассортимента; |
|  |  | * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ас- сортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи пи- рожных и тортов разнообразного ассор- тимента; * требования к безопасности хране- ния готовых пирожных и тортов разно- образного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этике- ток * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино-   странном языке |

**4.3 Личностные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала | **ЛР13** |
| Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии | **ЛР14** |
| Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. | **ЛР 15** |

* + 1. Требования к результатам освоения профессиональных модулей

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование структурных элементов | Объем нагрузки | Практический опыт Действие | Умение | Знание | Коды формируемых компетенций и личностных  результатов |
| МДК.01.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 36 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов,  обработке рыбы,  нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного  режима в холодильном оборудовании | 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 насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены  персоналом при подготовке | ОК 01-ОК 04,  ОК 07, ОК 10,  ПК 1.1.,ПК 1.2,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | 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. | 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; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки  кухонных ножей |  |
| Подготовка рабочего места для порционирования  (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| МДК.01.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 86 | Подготовка к использованию  сырья(традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного  сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и  других расходных материалов | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  подготавливать в соответствии с | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения  контрольного взвешивания продуктов | ОК 01-ОК 04, ОК 07,  ОК 10 ПК  1.3.-ПК 1.5.  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с  нормативами; использовать нитрат- тестер для оценки безопасности сырья |  |  |
| Обработка различными методами, подготовка к  использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи | Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать  технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| Утилизация отходов, упаковка,  складирование | Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы  к дальнейшему использованию с учетом | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки,  складирования пищевых продуктов; виды, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | неиспользованного  сырья, пищевых продуктов | требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; выбирать, применять различные  способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки | правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; 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; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к  реализации полуфабрикатов |  |
| Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,  мяса, домашней птицы, дичи |
| Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья,  мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в  измельченном виде; соблюдать | 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, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования  полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, посуду | продуктов, домашней птицы, дичи |  |
| Порционирование (комплектование), упаковка навынос, хранение полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой,  комплектованием; 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; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования,  комплектования с учетом ресурсосбережения | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых  полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| Ведение расчетов  с потребителями при отпуске  продукции навынос. Взаимодействие с потребителями  при отпуске продукции с  прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с | ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли. виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.  правила поведения, степень |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей  компетенции | ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; правила, техника общения, ориентированная на потребителя |  |
| МДК.02.01  Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 36 | Подготовка, уборка рабочего места повара при  выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 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 | 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 насср) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала; 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, | ОК 01- ОК 04,  ОК 07,ОК 10,  ПК 2.1.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15, |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,  весоизмерительных | 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, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | приборов | весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,  охраны труда | кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
| Выбирать, подготавливать  материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учетом  стандартов чистоты. | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| МДК.02.02  Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 176 | Подготовка  основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; оформлять заявки на продукты, расходные  материалы, необходимые для | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,  используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. | ОК 01- ОК  04, ОК 07, ОК  10  ПК 2.2.-  ПК 2.9.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | приготовления горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок на склад |  |  |
| Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать  технологическое оборудование, | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | производственный инвентарь,  инструменты, посуду |  |  |
| Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; разогревать охлажденные,  замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и  для транспортирования | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на  вынос,  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; правила торговли. виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |  |
| МДК.03.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 36 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 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 | 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 насср) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные  последствия нарушения санитарии и | ОК 01-ОК 04,  ОК 07, ОК  10,  ПК 3.1.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | технологического оборудования;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | гигиены; требования к личной гигиене персонала; 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 навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок |  |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных 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 |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| МДК.03.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 136 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. | ОК 01-ОК 04,  ОК 07, ОК  10  ПК 3.2.-  ПК 3.7.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оформлять заявки на продукты,  расходные материалы, необходимые для  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  |
| Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать,  подготавливать и использовать при | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных,  вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического  оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |  |
| Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос; поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные  изделия, закуски на выноси для транспортирования | Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на  вынос, | Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  пользоваться контрольно-кассовыми | Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и  характеристика контрольно-кассовых |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; разрешать проблемы в рамках  своей компетенции | машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |  |
| МДК.04.01  Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 36 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 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 | 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 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 насср) 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; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих  средств, предназначенных для | ОК 01-ОК 04,  ОК 07, ОК 10,  ПК 4.1.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15 |
| Подбор, подготовка к работе, проверка  технологического | Выбирать оборудование, производственный инвентарь,  инструменты, посуду в соответствии с |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 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 | последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |  |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и  горячих сладких блюд, десертов, напитков | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| МДК.04.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 122 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные  продукты для приготовления холодных и | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; правила составления заявки на склад | ОК 01-ОК 04,  ОК 07, ОК 10  ПК 4.2.-  ПК 4.6.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, напитков; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд,  десертов, напитков |  |  |
| Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм  взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое  оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |  |
| Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании); хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов,  напитков на вынос и для транспортирования | Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетов  с потребителями | Рассчитывать стоимость холодных  и горячих сладких блюд, десертов, | Ассортимент и цены на холодные и  горячие сладкие блюда, десерты, напитки |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | при отпуске продукции на вынос,  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | напитков; вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; разрешать проблемы  в рамках своей компетенции | на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на |  |
| МДК.05.01  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 36 | Подготовка, уборка рабочего места повара при  выполнении работ по приготовлению хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; мыть вручную и в посудомоечной  машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами  чистоты; соблюдать правила мытья | 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 различных участках кондитерского цеха; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные  последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене | ОК 01-ОК 04,  ОК 07, ОК 10,  ПК 5.1.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков; соблюдать условия хранения кухонной  посуды, инвентаря, инструментов | 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, |  |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного  о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха; 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 |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |
| Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,  пищевых продуктов, других расходных  материалов | Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии  с инструкциями и регламентами, | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и  материалов; правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | стандартами чистоты; подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты; своевременно  оформлять заявку на склад |  |  |
| МДК.05.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 172 | Подготовка  основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать  ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских  изделий | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; правила составления заявки на склад | ОК 01-ОК 04,  ОК 07, ОК  10  ПК 5.2.-  ПК 5.6.,  ЛР 4, ЛР 10,  ЛР 13- ЛР 15 |
| Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских  полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления,  особенностей заказа; рационально | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; Виды, назначение и правила  безопасной эксплуатации |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке; доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции; владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, посуду | технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ. |  |
| Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на  вынос; порционировать, сервировать и | Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи; виды,  назначение столовой посуды для отпуска с |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские  изделия на вынос и для транспортирования | раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток |  |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на  вынос,  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной  терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; разрешать  проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей; правила торговли. виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |

* + 1. Требования к результатам освоения общепрофессиональных дисципли

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование учебной дисциплины | Объем нагрузки | Умения | Знания | Коды формируемых компетенций и  личностных результатов |
| ОПД.01 Основы микробиологии,  физиологии питания, санитарии и гигиены | 46 | Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами(хассп) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | Основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического(лечебного)  питания, характеристику диет; методики составления рационов питания | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1.-ПК 1.4.  ПК 2.1.-ПК 2.8.  ПК 3.1.-ПК 3.6.  ПК 4.1. -ПК 4.5.  ПК 5.1.-ПК 5.5.,  ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,  ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10,  ЛР 14 - ЛР 15 |
| ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров | 68 | Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (насср);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля  качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказана продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от  поставщиков | ПК 1.1. -ПК 1.4.  ПК 2.1.-ПК 2.8.  ПК 3.1.-ПК 3.6.  ПК 4.1.-ПК 4.5.  ПК 5.1.-ПК 5.5.  ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10,  ЛР 13 - ЛР 15 |
| ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего  места | 40 | Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания | ПК 1.1. -ПК 1.4.  ПК 2.1.-ПК 2.8.  ПК 3.1.-ПК 3.6.  ПК 4.1.-ПК 4.5.  ПК 5.1.-ПК 5.5.  ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10,  ЛР 13 - ЛР 15 |
| ОПД.04 Основы калькуляции и учёта | 42 | Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы первичной отчетности  по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет задень; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам | Требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации  бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с  потребителями. | ПК 1.1. -ПК 1.4.  ПК 2.1.-ПК 2.8.  ПК 3.1.-ПК 3.6.  ПК 4.1.-ПК 4.5.  ПК 5.1.-ПК 5.5. ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ЛР 3, ЛР 4,  ЛР 13 - ЛР 15 |
| ОПД.05. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 62 | Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства рф. | Принципы рыночной экономики; организационно- правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования  заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 11,  ЛР 1 - ЛР 5,  ЛР 10,  ЛР 13 - ЛР 17,  Ц 1. - Ц 5. |
| ОП.06 Иностранный  язык в профессиональной деятельности | 46 | Вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование); вести деловую переписку на иностранном языке; составлять и оформлять рабочую документацию, характерную на иностранном языке; составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; профессионально пользоваться словарями, справочниками; пользоваться современными компьютерными переводческими программами; делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на  иностранный язык. | Лексический и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке; иностранный язык делового общения; правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем;  речевую культуру общения по телефону; правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта); правила пользования специальными терминологическими словарями; правила пользования электронными словарями. | ОК 07-ОК 05,  ОК 09, ОК 10,  ЛР 4, ЛР 7,  ЛР 11, ЛР 12,  ЛР 14 |
| ОПД 07 Информационные технологии в профессионвльной деятельности | 42 | Составление линейных алгоритмов с использованием основных функций; программировать на языке VBA;  программировать на языке Python; проверять вводимые значения в табличную базу данных; поиск нужных значений; быстрое удаление и обновление записей табличной базы | Использование инструментов Excelпо обработке и анализу данных; основы языка VBA; использование инструментов Python при создании программ;  основы языкаPython; текстовый редактор языка; ввод и вывод данных, форматы вывода; графику и графические примитивы | ОК 01-ОК 09,  ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10,  ЛР 13 - ЛР 15 |
| ОПД.08 Охрана труда | 36 | Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми  видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара(кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения | Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников  в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | ПК 1.1. -ПК 1.4.  ПК 2.1.-ПК 2.8.  ПК 3.1.-ПК 3.6.  ПК 4.1.-ПК 4.5.  ПК 5.1.-ПК 5.5.  ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 11,  ЛР 1- ЛР 12,  ЛР 15 |
| *ОПД.09 Основы предпринимательской деятельности.* | 44 | Характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; оперировать в практической деятельности экономическими категориями; определять приемлемые границы производства; использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела; разрабатывать бизнес – план; составлять пакет документов для открытия своего дела; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской  тайны; различать виды ответственности предпринимателей**;** анализировать финансовое состояние предприятия; осуществлять основные финансовые операции; рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности | Коммерческо-деловую терминологию; основы экономики предприятия; понятие о капитале, о формах его существования и движения, финансово- кредитного дела, системы учета и отчетности; типологию предпринимательства; технологию принятия предпринимательских решений;  базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия; сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения оп оплате труда на предприятиях предпринимательского типа; основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите;  сущность и виды ответственности предпринимателей; методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; принципы, методы, пути повышения и контроль  оценки эффективности предпринимательской деятельности | ОК 01-ОК 08;  ОК 11, ЛР 1,  ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6,  ЛР 7, ЛР 10,  ЛР 13 - ЛР 15, |
| ОПД.10 Безопасность жизнедеятельности | 36 | Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных  специальностей и самостоятельно определятьсреди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; оказывать первую помощь пострадавшим | Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и  быту, принципы снижения вероятности их методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; принципы, методы, пути повышения и контроль  оценки эффективности предпринимательской деятельности | ПК 1.1., ПК 2.1.  ПК 3.1., ПК 4.1.  ПК 5.1.  ОК 01-ОК 11,  ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,  ЛР 7, ЛР 8,  ЛР 9, ЛР 12 |
| ОПД 11 Эффективное поведение на рынке труда | 36 | Создавать баланс между работой и личной жизнью; применять научные подходы, инструментарий тайм-менеджмента; снижать нагрузку и стресс на рабочем месте; определять цели личного развития и планировать его, применять технологии развивающей деятельности; проводить анализ использования рабочего времени, планировать рабочий день, неделю и т.д., формулировать, декомпозировать цели и определять приоритеты в работе, использовать матрицы управления временем; применять принципы системного мышления, действовать в нестандартных ситуациях и использовать  творческий потенциал. | Методологию определения приоритетов среди множества неотложных задач; практические навыки контроля рабочего времени; результатом применения знаний данного курса становиться повышение уровня качества образовательного процесса, а также рост мотивации и производительности труда; основные подходы к планированию личного развития и самореализации; современные технологии самоменеджмента, включая тайм-менеджмент, управление стрессом, принятие эффективных решений и действия в нестандартных ситуациях, самодиагностику, самореализацию и саморазвитие; основные теоретические положения о групповых процессах в организациях, культурных, социальных  особенностях группового поведения | ОК 01-ОК 05,  ОК 11,  ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,  ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9,  ЛР 13 - ЛР 18 |

# Раздел 5. Структура образовательной программы

* 1. Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для студентов, обучающихся на базе основного общего образования, учебный план дополняется дисциплинами общеобразовательного учебного цикла

В соответствии с законом «Об образовании РФ» учебный план является частью образовательной программы. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы по профессии среднего профессионального образования. В УП отображается логическая последовательность, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик; последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм

* 1. Календарный учебный график

Календарный учебный график является приложением, входящим в образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика включает календарный график учебного процесса по каждому курсу.

* 1. Рабочая программа воспитания
     1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих.

Задачи:

* + - * формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся колледжа;
      * организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно- ценностные социализирующие отношения;
      * формирование у обучающиеся общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
      * усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.
    1. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями и является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
  1. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и включает сроки, место и ответственных за проведение мероприятий, а также содержание и формы деятельности, коды личностных результатов реализации программы воспитания.

* 1. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Структура рабочей программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (далее УД и ПМ) включает:

* паспорт программы, в котором указывается область применения, место УД и ПМ в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи – требования к результатам освоения УД и ПМ, количество часов на освоение программы;
* структуру и содержание, состоящих из наименования разделов и тем; содержания учебного материала, перечня лабораторных работы, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся; объема часов, уровня усвоения:
* условия реализации программы УД и ПМ: перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и их оборудование (перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п.), перечень основных учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы.
* контроль и оценка результатов освоения УД и ПМ включают результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные профессиональные компетенции), формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Рабочие программы прилагаются к образовательной программе.

Рабочие программы являются приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

# Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

* 1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

# Перечень специальных помещений Кабинеты:

Русского языка и литературы; Физики;

Математики; Химии; Информатики;

Социально-экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

# Лаборатории (мастерские):

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех; столовая

# Спортивный комплекс:

Спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

# Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

**Оснащение рабочих мест Лаборатории «Учебная кухня ресторана»**

**оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Весы настольные электронные;

2. Пароконвектомат;

3. Конвекционная печь;

4. Жарочный шкаф

5. Кофе-машина, кофемолки, кофеварки

6. Электроплита

7. Электрофритюрница

8. Гриль-саламандра

9. Взбивальная машина (настольная)

10. Блендер с насадкой для взбивания

11. Миксер для коктейлей

12. Процессор кухонный

13. Куттер

14. Слайсер

15. Машина для вакуумной упаковки;

16. Овоскоп;

17. Нитраттестер;

18. Стол производственный с моечной ванной;

19. Производственные столы.

20. Стеллаж для посуды.

* набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
* ножи для удаления серцевины яблок, желобковый нож, ножи для очистки фруктов, терка-шинковка;
* набор инструментов для карвинга;
* приспособления для вскрытия консервных банок;
* шумовка, дуршлаг;
* соковыжималки ручные;
* ложки; мерный стакан; сито; шенуа; половник;
* силиконовые кисточки;
* кондитерские мешки с насадками;
* венчики для взбивания;
* лопатки, шпатель кондитерский;
* формочки силиконовые порционные; вырубки для гренок;
* мерные ложки;
* креманки стеклянные и металлические;
* набор кастрюль;
* набор сотейники;
* набор сковород;
* кастрюли для варки на пару с сетчатым дном;
* функциональные ёмкости;
* противень с высокими бортами;
* корзины для отходов;
* стрейч пленка для пищевых продуктов;
* пергамент, фольга;
* пакеты для вакуумного аппарата;
* контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
* перчатки силиконовые.

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

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

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

* 1. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого

обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно- методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по учебным дисциплинам всех циклов и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные справочно- библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с другими профессиональными образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

* 1. Требования к организации воспитания обучающихся
     1. Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:
        + информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
        + массовые и социокультурные мероприятия;
        + спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

* + - * психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
      * научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты);
      * профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии);
      * опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.
  1. Требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

В учебном плане распределен весь объем учебного времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Образовательная программа разработана с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона. Колледж организует практическую подготовку обучающихся в организациях и предприятиях по договорам и соглашениям. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения, компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Образовательной программой предусмотрена: учебная практика и производственная практика общим объемом 52 недели.

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей. Задачей производственной практики является совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений и практических навыков, развитие общих и профессиональных компетенций.

Организация и проведение практики реализуется в соответствии с рабочим учебным планом по профессии, графиком учебного процесса, положением об учебной и производственной практике, рабочими программами практик.

Реализация программ производственной практики осуществляется на основе договоров колледжа с базовыми предприятиями. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся под руководством квалифицированных специалистов базовых предприятий, которые распределяют студентов – практикантов по структурным подразделениям предприятия. Руководители практики следят за качеством выполненных заданий, своевременным их выполнением и дают общее заключение по практике.

В течение всего периода практики студенты- практиканты собирают необходимый материал для отчета.

Итогом практики является дифференцированный зачет, оценка выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании собеседования со студентом- практикантом с учетом оценки, выставленной за отчет по практике, характеристики и аттестационного листа, составленной руководителем практики от предприятия. Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Мобильность обучающихся проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

По общеобразовательным и общепрофессиональным учебным циклам предлагается выбор учебных дисциплин для реализации индивидуальных образовательных траекторий. При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачёт соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает от необходимости их повторного освоения).

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов

* 1. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими

работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

* 1. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации

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

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

# Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств

* 1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки, обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения

индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования.

Формами текущего контроля успеваемости являются:

* письменные работы, решение задач, выполнение упражнений по теме;
* самостоятельные работы;
* домашние задания;
* защита лабораторных работ;
* контрольные и проверочные работы;
* устные опросы обучающихся; тестирование.

Текущий контроль успеваемости предусматривается по каждой учебной дисциплине (далее – УД), междисциплинарному курсу (далее - МДК), учебной практике (далее - УП), производственной практике (далее – ПП) и проводится за счет времени, отводимого на их изучение.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

*с учетом времени на промежуточную аттестацию:*

* экзамен по дисциплине;
* экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу;
* комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;

*без учета времени на промежуточную аттестацию:*

* дифференцированный зачет по дисциплине;
* комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
* дифференцированный зачёт по междисциплинарному курсу;
* дифференцированный зачёт по учебной /производственной практике
* практический экзамен по профессиональным модулям.

Дифференцированный зачёт по УП/ ПП выставляется руководителем практики от колледжа/ мастером производственного обучения на основании данных аттестационного листа освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации (предприятия) на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчёта о практике в соответствии с выполненными работами и заданиями.

Результаты практики учитываются при допуске обучающихся к практическому экзамену по профессиональным модулям, а также при оценке освоения программы профессионального модуля в целом.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является практический экзамен. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных Федеральным государственным образовательным стандартом в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированным рабочим, служащим». Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Практический экзамен проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя в последний день производственной практики.

Содержание практического экзамена разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения, обеспечивающими реализацию программы ПМ, для чего разрабатываются комплекты контрольно-оценочных средств для профессиональных модулей. Задания для экзамена могут быть 3 типов:

* задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом;
* задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих модулю;
* задания, проверяющие отдельные компетенции внутри профессионального модуля.

Задания должны давать возможность оценивать профессионально значимую для освоения вида профессиональной деятельности информацию, направленную на оценку профессиональных и общих компетенций. Содержание задания должно быть максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности. Разработка типовых заданий сопровождается установлением показателей оценки результатов и критериев для их оценивания, которые отражаются в оценочном листе.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Комплекты оценочных средств (далее – КОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

* 1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной

квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и порядком проведения ГИА по основным образовательным стандартам среднего профессионального образования.

Программа ГИА разрабатывается ежегодно предметной цикловой комиссией и утверждается директором после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании методического совета.

Программа ГИА определяет:

* вид ГИА;
* объем времени на подготовку и проведение ГИА;
* сроки проведения ГИА;
* тематику и объем ВКР;
* необходимые материалы для выполнения ВКР;
* условия подготовки и процедуру проведения ГИА;
* критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Оценочные материалы для проведения ДЭ в рамках ГИА разрабатываются экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» с целью обеспечения единых требований и основываются на международных практиках оценки.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.