



Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Агротехнологический колледж»
(ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»)

СОГЛАСОВАНО

Директор МП города Ялуторовск
«Торгово-сервисный центр»
 С.В. Сабурова
 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ТО
«Агротехнологический колледж»
В.Н. Агапов
 2023 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж» (далее - ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета
протокол № 7 от «23» июня 2023 г.

Эксперт:

Сабурова С.В., директор МП города Ялуторовск
«Торгово-сервисный центр»

**Лист изменений,
внесенных в основную образовательную программу по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ п/п	Вид изменений	В какой документ ООП вносятся изменения	Содержание изменений	Должность лица, внёсшего изменения	Дата внесения изменений
1	Перераспределение объема часов дисциплин общеобразовательного учебного цикла	Учебный план, рабочие программы, календарные графики	Перераспределены часы по общеобразовательным дисциплинам	Руководитель УМО	06.06.2023
2	Разработка рабочих программ	Рабочие программы общеобразовательных дисциплин	Разработка рабочих программ по дисциплинам: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «География», «Математика», «Информатика», «Физика», «Обществознание», «Химия», «Биология» с учетом профессиональной направленности	Преподаватели	13.06.2023
3	Актуализация рабочих программ	Рабочие программы общепрофессионального и профессионального циклов	Актуализированы рабочие программы общепрофессионального и профессионального циклов	Преподаватели	13.06.2023
4	Обновление нормативно-правовых основ разработки программы подготовки специалистов среднего звена	Основная образовательная программа	Обновление перечня нормативно-правовых документов	Руководитель УМО	13.06.2023
5	Обновление перечня информационных источников	Рабочие программы УД и ПМ	Обновление перечня информационных источников с учетом поступления новой литературы	Заведующий информационно-библиотечным центром	13.06.2023

Рассмотрено на заседании ПЦК
технологии и управления
Протокол № 11 от «14» июня 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Раздел 1. Общие положения	7
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Личностные результаты	15
4.4. Требования к результатам освоения структурных элементов образовательной программы	17
Раздел 5. Структура образовательной программы	61
5.1. Учебный план	61
5.2. Календарный учебный график	65
5.3. Рабочая программа воспитания	66
5.4. Календарный план воспитательной работы	66
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	66
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	66
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	66
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	70
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	70
6.4. Требования к организации образовательного процесса	71
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	73
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	73
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств	73
7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	73
7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	75
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	76
Приложение	
1. Рабочая программа воспитания	
2. Календарный план воспитательной работы	
3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	
Общеобразовательный цикл	
Базовые общеобразовательные дисциплины	
ООД.01 Русский язык	
ООД.02 Литература	
ООД.03 Иностранный язык	
ООД.04 Информатика	
ООД.05 История	
ООД.06 Физика	
ООД.07 Обществознание	
ООД.08 Физическая культура	
ООД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	
ООД.10 География	
Профильные учебные дисциплины	
ООД.11 Математика	
ООД.12 Химия	
ООД.13 Биология	
Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины	
ДООД.01 Индивидуальный проект/Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/ Основы индивидуального проектирования/Основы социального проектирования/ Проектная	

<p>деятельность ДООД.02 Россия - Моя история ДООД.03 Астрономия/Экология/Право/Экономика/Естествознание/Родная литература Родной язык</p>	
<p>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.05 Психология общения <i>ОГСЭ.06 Этика делового общения/ Психология межличностного общения/ Культура профессионального общения/ Эффективное поведение в конфликте/ Технология личной и профессиональной успешности/ Психология и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления</i></p>	
<p>Математический и общий естественнонаучный цикл ЕН.01 Математика ЕН.02 Экологические основы природопользования <i>ЕН.03 Среда обитания человека/Основы ландшафтного дизайна/Экология сообществ и экосистем/ Аэроэкосистемы/ Цветоводство/ Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии</i></p>	
<p>Общепрофессиональный цикл ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности <i>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. Profil.UM)</i> <i>ОП.11 Цифровая обработка изображений/ Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/ Системы сетевого планирования и управления/ Язык программирования С++</i> <i>ОП.12 Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез</i> <i>ОП.13 Кулинарный визаж/ Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/ Эксплуатация POS-терминала АТОЛ/ Основы калькуляции в Excel/ Магия слоенного теста/ Автоматизированные системы в профессиональной деятельности/ Инновационные технологии в питании</i> <i>ОП.14 Живые процессы русской разговорной речи/Культурология/Основы делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/ Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/Культура исследования и проектирования/ Лидерство, командная работа, переговоры</i> <i>ОП.15 Программирование Exel/ Информационные технологии в технологическом проектировании/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/ Инженерное проектирование/ Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/ Инновационные технологии в обслуживании</i> <i>ОП.16 Шоколадные фантазии/ Карвинг/ Секреты кухни/ Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/ Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии</i> <i>ОП.17 Технология создания личного сайта/ Веб-программирование/</i></p>	

<p><i>Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Утилизация отходов агропромышленного комплекса/ Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ</i></p> <p><i>ОП.18 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/Самоменеджмент/ Маркетинг/На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/ Теория знаний и критическое мышление/ Устойчивое развитие/ Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия</i></p> <p><i>ОП.19 История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/ Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/Социальное предпринимательство/ Организация предпринимательской деятельности/ Бюджетная грамотность/ Основы ведения фермерского хозяйства</i></p> <p><i>ОП.20 Гигиена и экология человека/ География человеческих перспектив/История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/История Тюменского края/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Английский язык в сфере информационных технологий/ Английский язык в программировании</i></p>	
<p>Профессиональный цикл</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»</p> <p>ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»</p>	
<p>Рабочие программы учебной практики</p>	
<p>Рабочие программы производственной практики</p>	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (ред. 17.1.2020).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный;
- общий гуманитарный и социально-экономический;
- математический и общий естественнонаучный;
- профессиональный.

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 образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена:

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

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями Приказ № 37 от 19.01.2023 г.);

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 образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н;

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 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 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

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.);

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 (письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592);

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)

Устав ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»;

Локальные акты ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

1.3 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;

ВКР - выпускная квалификационная работа

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело очной формы обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

На базе	Наименование квалификации специалиста среднего звена	Сроки освоения программы
основного общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев

Структура и объем образовательной программы

Учебные циклы	Образовательная база приема	
	Основное общее образование	
	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	112	4032
Учебная практика	35	1260
Производственная практика		
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	8	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	

Распределение обязательной и вариативной части программы

Всего часов обучения по учебным циклам образовательной программы в академических часах на базе основного общего образования составляет 5292 часов.

Обязательная часть учебных циклов ППССЗ на базе основного общего образования составляет 3953 часов, вариативная часть – 1339 ч. Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов.

Вариативная часть направлена на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника: приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции сложного ассортимента. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается

ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
ВПД 7. <i>Выполнения работ по профессии «Повар»</i>	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»	16675 Повар
ВПД 8. <i>Выполнения работ по профессии «Кондитер»</i>	ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	12901 Кондитер

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих.	<p>Умения: описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

	ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование
ВПД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПКр 1.5</i>	<i>Осуществлять обработку, подготовку сырья: мяса диких животных северных регионов Тюменской области.</i>
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<i>ПКр 2.9</i>	<i>Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь</i>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПКр 3.8	<i>Осуществлять поиск, выбор современных технологий приготовления и кулинарного декора холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПКр 4.7	<i>Осуществлять приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь</i>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (<i>включая гато, антреме, миниатюр, тиффур</i>) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<i>ПКр 5.7</i>	<i>Осуществлять разработку, адаптацию авторских, брендовых блюд гато, антреме, миниатюр, птифур</i>
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
<i>ПКр 6.6</i>	<i>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, текущее планирование и контроль деятельности подчиненного персонала предприятий различного вида с учетом требований органов контроля и надзора Тюменского региона.</i>
ВПД 7	Выполнение работ по профессии «Повар»
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ВД 8	Выполнения работ по профессии «Кондитер»
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК 8.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий
ПК 8.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 8.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов

4.3. Личностные результаты

Код личностных	Личностные результаты реализации программы воспитания
----------------	---

результатов реализации программы воспитания	<i>(дескрипторы)</i>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	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 3	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 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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 9	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	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.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 14	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личного роста как профессионала

ЛР 15	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 16	Проявляющий самостоятельность, исполнительность и аккуратность при выполнении поставленных задач
ЛР 17	Способный анализировать производственную ситуацию, брать на себя ответственность за результативность решения задач профессиональной деятельности
ЛР 18	Способный вносить рационализаторские предложения по разработке новых видов продукции

Цифровые компетенции

ЦК 01. Командная работа

ЦК 02. Самоорганизация при решении задач

ЦК 03. Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04. Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05. Решение комплексных задач и принятие решений

4.4 Требования к результатам освоения структурных элементов программы

4.4.1. Требования к результатам освоения профессиональных модулей

Наименование структурных элементов	Объем нагрузки на освоение	Практический опыт	Умения	Знания	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара. Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии	Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования, рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности	ПК 1.1.- ПК 1.2. ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК10, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.

		с заданиями.	<p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.</p>	<p>кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; 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;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных</p>	
--	--	--------------	--	--	--

				ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	<p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке.</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>	<p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф; распознавать недоброкачественные продукты; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>-методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья; способы упаковки, складирования; условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов. способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; современные методы приготовления полуфабрикатов из</p>	<p>ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01-ОК 02, ОК 04-ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>

		<p>изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу. Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.</p>	<p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-контролировать безопасное использование оборудование для упаковки.</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<p>различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; 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;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя.</p> <p>-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p>	
--	--	--	--	--	--

<p>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>36</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p>	<p>Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; контролировать процесс упаковки,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); 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 сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов; способы хранения пищевых продуктов;</p>	<p>ПК 2.1- ПК 2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>
---	-----------	---	--	---	--

			хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад.	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	104	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Поиск, выбор и использование информации в области	Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять,	Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного	ПК 2.2- ПК 2.7 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.

		<p>разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции. Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.</p>	<p>адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закупки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию.</p> <p>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать</p>	<p>инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном</p>	
--	--	---	---	--	--

<p>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>36</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара. Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p>	<p>Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; контролировать процесс упаковки,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); 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 сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов,</p>	<p>ПК 3.1- ПК 3.7 ОК 01-ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>
--	-----------	---	---	---	---

			хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад.	
МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	94	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента. Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации	Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять,	Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и	ПК 3.2- ПК 3.7 ОК 01- ОК04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.

		<p>рецептур холодной кулинарной продукции. Разработка, адаптация рецептур холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.</p>	<p>адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов</p>	<p>производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; температура подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; правила маркирования упакованной холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей</p>	
--	--	---	---	--	--

			<p>обслуживания; контролировать температуру подачи сложной холодной кулинарной продукции; организовывать хранение сложных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость холодной кулинарной продукции; вести учет реализованной холодной кулинарной продукции с раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; квалификации поваров</p>	<p>и фруктов, консервирование и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ принципы организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.</p>	
--	--	--	--	---	--

<p>МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>36</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара. Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p>	<p>Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; контролировать процесс упаковки,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); 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 сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья; продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов;</p>	<p>ПК 4.1-ПК4.6 ОК 01-ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13-ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>
---	-----------	---	--	--	--

			хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков.	способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад.	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	94	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Поиск, выбор и	Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,	Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.

		<p>использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Ведение расчетов, оформление</p>	<p>способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем на</p>	<p>производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p>		
<p>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	32	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара. Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p>	<p>Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); методы контроля качества сырья, продуктов; методы контроля качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки</p>	<p>ПК 5.1-ПК5.6 ОК 01, ОК04, ОК07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13-ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>

			<p>процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.</p>	<p>понимания персоналом своей ответственности; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству; правила оформления заявок на склад.</p>	
--	--	--	--	--	--

<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>136</p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов. Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,</p>	<p>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 рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать 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; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил</p>	<p>Правила выбора основных продуктов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; правила выбора дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, 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. способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов. -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 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. -техника порционирования, варианты</p>	<p>ПК 5.2- ПК 5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>
---	------------	---	--	---	--

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>утилизации непищевых отходов; - изменять закладку продуктов, определять степень готовности в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; выбирать в соответствии со способом приготовления технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска; хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p>	<p>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток. ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на различных участках кондитерского цеха; -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; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; сроки, способы хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству; -правила оформления заявок на склад.</p>	
--	--	---	---	--	--

<p>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>	<p>96</p>	<p>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Координация с другими подразделениями, службами. Проверка уровня обеспеченности ресурсами. Заказ и получение продуктов, материалов на кухню/ кондитерский цех организации питания. Контроль хранения и обеспечение сохранности запасов. Проведение</p>	<p>Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	<p>Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; -методы контроля</p>	<p>ПК 6.1-ПК 6.3 ОК01-ОК11, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>
		<p>инвентаризации запасов. Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Ведение расчетов, необходимых</p>	<p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде; организовывать документооборот. - определять объекты, периодичность и формы контроля; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни;</p>	<p>возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов. нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий</p>	

		при разработке меню и оформление меню. Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню.	организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах.	потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы контроля и оценки качества работ исполнителей; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов.	
<i>МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии "Повар"</i>	108	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. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов 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 в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания 4 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; способы правки кухонных ножей 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, приготовление, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены персоналом при упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды,	ПК 7.1- ПК 7.7 ОК 01-ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.

		<p>упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, бульонов, отваров, холодных и горячих супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>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 регламентам и, стандартами чистоты. соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; 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 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов; оформлять заявки на продукты, расходные</p>	<p>назначение столовой посуды, столовых приборов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, отваров бульонов, холодных и горячих супов ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов; нормы</p>	
--	--	--	--	--	--

		<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания.</p> <p>Приготовление хлебобулочных, мучных изделий.</p>	<p>материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов 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 бульонов, отваров, супов; определять степень готовности бульонов, отваров, супов; доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов; подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов; правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе</p>	
--	--	---	--	--	--

			<p>инструменты, посуду; проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании); охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные. бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов; вести учет реализованных бульонов, отваров, супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; выбирать,</p>	<p>региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления горячих соусов; техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления горячих блюд; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий; ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; 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 HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, других продуктов в соответствии с рецептурой; проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; 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; консультировать потребителей, заказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок классификацию, пищевую ценность; Требования к качеству продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций требования к качеству холодных блюд и закусок; подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, 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; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p>	
--	--	--	--	--	--

				органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями.	
<i>МДК.08.01 Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"</i>	108	Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями. Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; оценить наличие ресурсов; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты,	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение упаковочных материалов; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости	ПК. 8.1- ПК 8.5 ОК 01- ОК 04, ОК 07, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1.- Ц 5.

		вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки.	сырья и продуктов.	
--	--	--	--	--------------------	--

4.4.2. Требования к результатам освоения общепрофессиональных дисциплин

Наименование учебной дисциплины	Количество часов	Умения	Знания	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	60	Использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность	Основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ	ПК 1.1.-ПК1.5. ПК2.1.-ПК2.8. ПК3.1.-ПК3.6. ПК4.1.-ПК4.5. ПК5.1.-ПК5.5. ПК7.1.-ПК7.8. ПК8.1.-ПК8.5. ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14 - ЛР 16

		блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	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.	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	Определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	ПК 1.1., ПК.2.1., ПК3.1., ПК.4.1., ПК5.1., ПК6.3. ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 17
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	64	Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья,	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	ПК 1.1.-ПК1.5. ПК2.1.-ПК2.8. ПК3.1.-ПК3.6. ПК4.1.-ПК4.5. ПК5.1.-ПК5.5. ПК7.1.-ПК7.8.

		<p>приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>ПК8.1.-ПК8.5., ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 17</p>
<p>ОП.04 Организация обслуживания</p>	<p>60</p>	<p>Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при</p>	<p>Виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристику</p>	<p>ПК 2.2.-ПК2.8. ПК3.2.-ПК3.6. ПК4.2.-ПК4.5. ПК5.2.-ПК5.5. ПК6.3., ПК6.4. ОК 01-ОК.11, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10,</p>

	<p>оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; подготавливать посуду, приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет. – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>столовой посуды, приборов, стекла; сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p>	<p>ЛР 13- ЛР 17</p>
--	--	--	---------------------

		предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	86	Участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и	Понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники	ПК 6.1.-ПК6.5. ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09- ОК11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13-ЛР 17, Ц 1.- Ц 5.

	<p>товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику</p>	<p>снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц; понятие товарооборота, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; –состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; –механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; –основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;– стили управления;</p>	
--	--	---	--

		организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	36	Использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	ПК 6.3.-ПК6.5. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК.11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13-ЛР 17, Ц 1.- Ц 5.
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	Пользоваться современными средствами связи и оргтехнологией; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и	Основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	ПК 6.1-ПК6.3 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК11, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17, Ц 1.- Ц 5.

		телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации.		
ОП.08. Охрана труда	32	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 по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Системы управления охраной труда в организации; 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 инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	ПК 1.1.-ПК1.5. ПК2.1.-ПК2.8. ПК3.1.-ПК3.6. ПК4.1.-ПК4.5. ПК5.1.-ПК5.5. ПК7.1.-ПК7.8. ПК8.1.-ПК8.5. ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК10, ЛР 1- ЛР 12, ЛР 17
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	68	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	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	ОК 01-ОК 11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9

		<p>первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; пострадавшим оказывать первую помощь</p>	<p>вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	
<p><i>ПО.10 Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты profi.UM")</i></p>	48	<p>Разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Тюменской области; ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; формировать пакет документов для получения кредита; проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; обосновывать ценовую политику; выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; составлять бизнес-план на основе современных программных технологий</p>	<p>Понятие, функции и виды предпринимательства; задачи государства и Тюменской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики; особенности предпринимательской деятельности в Тюменской области в условиях кризиса; приоритеты развития Тюменской области как источника формирования инновационных бизнес-идей; порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства; порядок лицензирования отдельных видов деятельности; деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности; юридическую ответственность предпринимателя; нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса; систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения; перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности; системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов; порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности; виды и формы кредитования малого предпринимательства; ценовую политику в предпринимательстве; сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию; методики составления бизнес-плана и оценки</p>	<p>ОК 01-ОК 11, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17, Ц 1.- Ц 5.</p>

			его эффективности	
<i>ОП.11 Цифровая обработка изображений / Технологии цифровой культуры и безопасности / Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/ Системы сетевого планирования и управления/ Язык программирования C++</i>	36	Пользоваться информационными услугами Интернет; формулировать свои информационные запросы; извлекать информацию из разных источников и правильно оформлять результаты своей информационно-аналитической деятельности; работать с различными источниками информации в любом представлении и на любых носителях; пользоваться современными информационно-коммуникационными технологиями (ИКТ) в решении информационно-поисковых задач; критически оценивать и творчески использовать информацию; использовать приемы и методы аналитико-синтетической переработки информации на базе ИКТ; работать с многослойными изображениями	Тенденции развития информатизации современного общества и основные законы функционирования документальных потоков информации в обществе; основы профессиональной работы с информацией; весь спектр современных источников информации; способы эффективного поиска и использования различных информационных ресурсов; основные алгоритмы поиска информации в зависимости от вида информационного запроса; этические нормы и правила пользования полученной информацией при необходимости передачи и представления результатов анализа и интерпретации другим лицам; принципы кодирования графической информации в компьютерной технике	ОК 01-ОК11, ЛР 1, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18
<i>ОП.12 Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез</i>	36	Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские	Принципы рационального ведения домашнего хозяйства, основы управления личными финансами; основные источники доходов и статьи расходов семьи; способы повышения эффективности управления семейным бюджетом; финансовые институты (банки, ПИФы, управляющие компании, страховые компании, негосударственные пенсионные фонды и др.), действующие на российском финансовом рынке; услуги, оказываемые финансовыми посредниками населению основные положения экономической науки о сельском хозяйстве, о производстве сельскохозяйственной продукции тенденции развития аграрного сектора экономики особенности сельскохозяйственных процессов основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; основы правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	ОК 01- ОК 04, ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 17

		карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом; онлайн-банкингом, применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, характеризовать основные экономические показатели, выделяя их признаки и закономерности раскрывать на примерах изученные теоретические положения; осуществлять поиск экономической информации; систематизировать, анализировать и обобщать экономическую информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы; применять нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством	правовые основы социального обеспечения в РФ; способы защиты прав потребителей в России; основы правового регулирования информационных отношений в сети «Интернет»; основные направления семейной политики РФ; способы реализации права на жилище граждан России; виды юридической ответственности за правонарушения в РФ	
<i>ОП.13 Кулинарный визаж/ Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/ Эксплуатация POS-терминала АТОЛ/ Основы калькуляции в Excel/ Магия слоенного теста/ Информационные технологии в питании/ Автоматизированные системы в профессиональной деятельности</i>	36	Обрабатывать сырьё; вырезать декоративные элементы из овощей и фруктов; декорировать кулинарные блюда; декорировать кулинарные изделия; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; обрабатывать различными методами овощи; нарезать и формовать традиционные виды овощей; применять способы приготовления блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; творчески оформлять и подавать горячие блюда, кулинарные изделия, холодные закуски, напитки, десерты	Ассортимент блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; методы приготовления блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; технику обработки овощей; способы оформления и подачи простых блюд	ОК 01, ОК 04 - ОК 06; ПК 7.1., ЛР 4, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13 - ЛР 18
<i>ОП.14 Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/ Основы</i>	36	Опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа; соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические	Роль русского языка как национального языка русского народа, государственного языка РФ и средства межнационального общения; основные единицы языка, их признаки; основные нормы русского литературного языка	ОК.01- ОК.10, ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13,

<p><i>делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/ Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования и проектирования/ Лидерство, командная работа, переговоры</i></p>		<p>(внеязыковые) средства общения; удовлетворения коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения; самостоятельно осмысливать сущность и динамику конкретных культурных явлений и процессов; ориентироваться в многообразии и самоценности различных культур, в культурной среде современного общества</p>	<p>(орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета; понятие «культура», сущность, функции и типологию культуры; понимать роль материальной и духовной культуры в развитии общества; главные составляющие духовной культуры; основные виды искусства, его современную классификацию; художественные эпохи, направления, течения и стили; взаимосвязь между морально– нравственными нормами и религиозными заповедями; значение сохранения самобытности русской культуры и необходимость для современной цивилизации тесного взаимодействия культур Запада, Востока, России; место и роль России в существующем диалоге культур; основные этапы и особенности развития русской культуры; основные тенденции, закономерности и проблемы развития культуры XX века</p>	<p>ЛР 15, ЛР 17</p>
<p><i>ОП.15 Программирование Excel/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Информационные технологии в технологическом проектировании/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/ Инженерное проектирование/ Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/ Инновационные технологии в обслуживании/</i></p>	<p>36</p>	<p>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</p>	<p>Использование инструментов Excel по обработке и анализу данных; основы языка VBA; использование инструментов Python при создании программ; основы языка Python; текстовый редактор языка; ввод и вывод данных, форматы вывода; графику и графические примитивы</p>	<p>ОК 01-ОК 09, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16</p>
<p><i>ОП.16 Шоколадные</i></p>	<p>36</p>	<p>Правильной работе с инструментами для</p>	<p>Историю возникновения техники карвинга; сведения о работе</p>	<p>ПК 5.1.,</p>

<i>фантазии/ Карвинг/ Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/Секреты сервировки стола/ Основы нутрициологии</i>		карвинга; владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов; владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах; выполнять творческие композиции; выполнять композиции из овощей и фруктов; изготавливать и творчески оформлять десерты из шоколада	с инструментами и принадлежностями для карвинга; различать виды и техники карвинга; о технике безопасности при работе с материалами и инструментами; состав и разновидности ингредиентов для десерта из шоколада; инструменты формы и посуда для приготовления шоколадных десертов	ПК 5.5. ОК 01-ОК 04, ОК 09, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15 -ЛР 18
<i>ОП.17 Технология создания личного сайта/ Веб-программирование/ Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Утилизация отходов агропромышленного комплекса/Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ</i>	36	Производить выбор наиболее подходящего метода и разрабатывать алгоритм решения поставленной задачи; реализовывать разработанный алгоритм с использованием языков программирования; проводить анализ корректности и вычислительной сложности алгоритмов и программ; применять математический и алгоритмический аппарат решения задач анализа и обработки изображений, использовать прикладные системы программирования; выполнять грамотную постановку задач, возникающих при обработке изображений с использованием компьютерных систем; выполнять формализованное описание поставленных задач	Методы обработки изображений на основе нечеткой логики; методы обработки изображений на основе эволюционных алгоритмов; методы обработки изображений на основе нейронных сетей; способы получения, хранения и представления цифровых изображений; математические методы обработки и анализа растровых изображений; цифровые форматы представления графических данных и их хранения; математические методы обработки изображений, в частности, основанные на непрерывных и дискретных преобразованиях	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 18
<i>ОП.18 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/ Самоменеджмент/ Маркетинг/ На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/ Теория знаний и критическое</i>	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.,	Методологию определения приоритетов среди множества неотложных задач; практические навыки контроля рабочего времени; результатом применения знаний данного курса становится 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	ОК 01-ОК 05, ОК 11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13 - ЛР 18

<i>мышление/Устойчивое развитие/ Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия</i>		формулировать, декомпозировать цели и определять приоритеты в работе, использовать матрицы управления временем; применять принципы системного мышления, действовать в нестандартных ситуациях и использовать творческий потенциал	ситуациях, самодиагностику, самореализацию и саморазвитие; основные теоретические положения о групповых процессах в организациях, культурных, социальных особенностях группового поведения и толерантного восприятия различий	
<i>ОП.19 История развития предпринимательства Тюменской области / Франчайзинг в предпринимательстве/ Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/ Социальное предпринимательство/ Организация предпринимательской деятельности/ Бюджетная грамотность/ Основы ведения фермерского хозяйства</i>	36	анализировать исходную ситуацию и принимать стратегическое решение; анализировать качества личности необходимые для успешной предпринимательской деятельности; анализировать новые возможности предпринимательства; анализировать структуру бизнес-плана; анализировать особенности российской системы налогообложения; эффективно планировать свою деятельность; действовать в соответствии с личной и общественной выгодой; эффективно работать в команде	экономику малого бизнеса; секреты малого бизнеса; особенности управления на средних предприятиях; особенности отдельных видов деятельности малых и средних предприятий; основы государственного регулирования малого бизнеса; возможности финансирования и инвестирования предпринимательской деятельности; экономическую роль предпринимательства; характерные черты и качества предпринимателя; сущность планирования; понятия дохода, затрат, прибыли	ОК 01-ОК 05, ОК 10, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13 - ЛР 18
<i>ОП.20 Гигиена и экология человека/ География человеческих перспектив/ История и философия техники/ История в лицах: реформ и реформаторы/ История Тюменского края/Этимология как</i>	36	Пространственно интерпретировать исторические события, возможность работать с различными информационными источниками; оперировать гуманитарно-географическими понятиями; применять графические и схематические методы конструирования гуманитарных объектов; использовать изучаемые понятия, строить на их основе аналитические модели, прогнозы и сценарии развития территории	Традиционное представление о миграции и границы его применения; понятие «антропопоток» и основания для его введения; основные характеристики и типы антропопоток; этнонациональные антропопоток (диаспоры); трудовые и профессиональные антропопоток; образовательные антропопоток описание территории собственного проживания; работу с образовательными ресурсами в Интернет- сети, с электронными и видеоархивами, с текстами	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ЛР 1, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11

раздел языкознания/ Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании				
--	--	--	--	--

4.4.3. Требования к результатам освоения дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

Наименование учебной дисциплины	Количество часов	Умения	Знания	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
ЕН.01 Химия	144	<p>Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>Основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения;</p> <p>характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>основы аналитической химии;</p> <p>основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p>	<p>ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 1 - ЛР 12</p>

			методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории	
ЕН.02 Экологические основы природопользования	36	Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории	ОК 1 - 9 ПК 1.1. - ПК1.3. ПК 2.1.- ПК2.3. ПК 3.1 -ПК3.5. ПК 4.1.- ПК4.5., ЛР 1 - ЛР 12
ЕН.03 Среда обитания человека / Основы ландшафтного дизайна/ Экология сообществ и экосистем/ Аэроэкосистемы/ Цветоводство/ Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии	36	Понимать специальные тексты с применением терминологии; самостоятельно составлять эскизы, используя основы цветовосприятия, моделирования и дизайна; изготавливать флористические работы, подбирая необходимый природный материал, и сопутствующие приспособления, и оборудование; применять различные приемы исполнительского мастерства; анализировать собственные творческие работы; применять экологические знания, соблюдая правила поведения в природе	Историю и традиции цветочного дизайна восточных и европейских школ флористики; духовные традиции флористики, как о части национальной и мировой культуры; основы материаловедения; инструменты и приспособления, применяемые флористами; биологические особенности основных видов декоративных растений, применяемых для аранжировки; основы технологических процессов изготовления флористических работ; - иметь представление о современной флористике, как области сервиса	ОК 01-ОК 05, ОК 09- ОК 11, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 14

4.4.4. Требования к результатам освоения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Наименование учебной дисциплины	Количество часов	Умения	Знания	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
ОГСЭ.01 Основы философии	36	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 1 - ЛР 12
ОГСЭ.02 История	36	Анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации; соотносить свои действия и поступки	Основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; периодизацию всемирной и отечественной истории; современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; основные исторические термины и даты	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 1 - ЛР 12

		окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России		
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	150	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 и другими источниками информации; 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 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 16
ОГСЭ.04 Физическая культура	160	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного	О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности; способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;	ОК 01-ОК 06, ОК 08, ЛР 1 - ЛР 12

		досуга; проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения; разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности; соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах	правила использования спортивного инвентаря и оборудования; средства профессионально-прикладной физической подготовки	
ОГСЭ.05 Психология общения	36	Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	ОК 01, ОК 06, ОК 09, ПК1.3.-ПК1.4., ПК2.3., ПК2.6.-ПК2.8., ПК3.3.-ПК3.6., ПК4.4., ПК4.5., ПК5.3.-ПК5.5., ЛР 1-ЛР 12, ЛР 14
<i>ОГСЭ.06 Этика делового общения/ Психология межличностного общения/ Культура профессионального общения/ Эффективное поведение в конфликте/ Технология личной и профессиональной успешности/ Психология и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления</i>	36	Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; эффективно взаимодействовать в команде; применять приемы и методы построения гармоничных партнерских отношений	Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в межличностной коммуникации методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; приемы саморегуляции; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	ОК 01-ОК 11, ЛР 1- ЛР 8, ЛР 11, ЛР, 13, ЛР 14, ЛР, 15, ЛР 17, ЛР 18

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка				Практика	Рекомендуемый курс изучения
		Всего часов	В том числе				
			теоретическое обучение	лабор. и практ. занятий	курсов работа (проект)		
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины	1404	456	948			
ООД. 00	Базовые учебные дисциплины	836	306	530			
ООД. 01	Русский язык	72	30	42			1
ООД. 02	Литература	108	48	60			1
ООД. 03	Иностранный язык	72	0	72			1
ООД. 04	Информатика	108	26	82			1
ООД. 05	История	104	58	46			1
ООД. 06	Физика	84	46	38			1
ООД. 07	Обществознание	108	54	54			1
ООД.08	Физическая культура	72	12	60			1
ООД. 09	Основы безопасности жизнедеятельности	72	24	48			1
ООД. 10	География	36	8	28			1
ООД. 00	Профильные учебные дисциплины	468	104	364			
ООД. 11	Математика	216		216			1
ООД. 12	Химия	144	50	94			1
ООД. 13	Биология	108	54	54			1
ДООД. 00	Дополнительные учебные дисциплины	100	46	54			1
ДООД.01	Индивидуальный проект	36	10	26			1
ДООД.02	Россия - Моя история	32	20	12			
ДООД.03	Астрономия/Экология/Право/Экономика/Естествознание/Родная литература/Родной язык	32	16	16			1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	454	98	356			
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36	0			3
ОГСЭ.02	История	36	30	6			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	150		150			2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	160	4	156			2-4

ОГСЭ.05	Психология общения	36	10	26				3
ОГСЭ.06	Этика делового общения/ Психология межличностного общения/ Культура профессионального общения/ Эффективное поведение в конфликте/ Технология личной и профессиональной успешности/ Психология и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления	36	18	18				2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	216	142	66		8		
ЕН. 01	Химия	144	100	36		8		2
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	36	24	12				3
ЕН.03	Среда обитания человека/ Основы ландшафтного дизайна/ Экология сообществ и экосистем/ Аэроэкосистемы/Цветоводство/Основы флористического дизайна/Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии	36	18	18				4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1006	456	526		24		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	60	30	30				2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	54	34		8		2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	38	26				2
ОП.04	Организация обслуживания	60	26	34				3
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	86	44	42				3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	36	18	10		8		4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	24	72				2
ОП.08	Охрана труда	32	22	10				2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	20	48				2
ОП.10	"Основы предпринимательской деятельности ("Раширяем горизонты. profil.UM")	48	16	24		8		3
ОП.11	Цифровая обработка изображений/ Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/ Системы сетевого планирования и управления/ Язык программирования C++	36	14	22				2
ОП.12	Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез/	36	16	20				2
ОП.13	Кулинарный визаж/ Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/ Эксплуатация POS-терминала АТОЛ/ Основы калькуляции в Excel/Магия слоенного теста/ Инновационные технологии в питании/Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	36	14	22				2

ОП.14	<i>Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/ Основы делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/ Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования и проектирования\ Лидерство, командная работа, переговоры</i>	36	14	22				3
ОП.15	<i>Программирование Excel/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Информационные технологии в технологическом проектировании/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/ Инженерное проектирование/ Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/ Информационные технологии в обслуживании</i>	36	18	18				3
ОП.16	<i>Шоколадные фантазии/ Карвинг/ Секреты кухни/ Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/ Секреты сервировки стола/ Основы нутрициологии/</i>	36	14	22				3
ОП.17	<i>Технология создания личного сайта/ Веб-программирование/ Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Утилизация отходов агропромышленного комплекса/ Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ</i>	36	14	22				3
ОП.18	<i>Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/ Самоменеджмент/ Маркетинг/ На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/ Теория знаний и критическое мышление/ Устойчивое развитие/ Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия</i>	36	14	22				4
ОП.19	<i>История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/ Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/ Социальное предпринимательство/ Организация предпринимательской деятельности/ Бюджетная грамотность/ Основы ведения фермерского хозяйства</i>	36	32	4				4
ОП.20	<i>Гигиена и экология человека/ География человеческих перспектив/ История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/ История Тюменского края/ Устойчивое развитие/ Этимология как раздел языкознания/ Английский язык в сфере информационных технологий/ Английский язык в программировании</i>	36	14	22				4
П. 00	Профессиональный цикл	952	390	512	40	10	1260	
ПМ. 00	Профессиональные модули	952	390	512	40	10	1260	
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	28	42		2	144	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	16	18		2		2

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	12	24				2
УП. 01	Учебная практика						72	2
ПП.01	Производственная практика						72	2
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	140	46	72	20	2	216	3
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	16	18		2		3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	104	30	54	20			3
УП. 02	Учебная практика						72	3
ПП.02	Производственная практика						144	3
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	130	56	72		2	180	3
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	16	18		2		3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	94	40	54				3
УП. 03	Учебная практика						72	3
ПП.03	Производственная практика						108	3
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	130	60	68		2	108	4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	16	18		2		4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	94	44	50				4
УП. 04	Учебная практика						36	4
ПП.04	Производственная практика						72	4
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	168	72	94		2	180	4

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	16	14		2		4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	136	56	80				4
УП. 05	Учебная практика						72	4
ПП.05	Производственная практика						108	4
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	96	38	38	20		108	4
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	38	38	20			4
ПП.06	Производственная практика						108	4
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии "Повар"	108	40	68			180	2
<i>МДК.07.01</i>	<i>Технология выполнения работ по профессии "Повар"</i>	108	40	68				2
УП. 07	Учебная практика						72	2
<i>ПП. 07</i>	<i>Производственная практика</i>						108	2
ПМ. 08	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	108	50	58			144	3
<i>МДК.08.01</i>	<i>Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"</i>	108	150	58				3
<i>УП. 08</i>	<i>Учебная практика</i>						72	3
<i>ПП.08</i>	<i>Производственная практика</i>						72	3
	Всего по циклам	4032						
УП.00	Учебная практика	468						
ПП.00	Производственная практика	792						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	144						
ПА.00	Промежуточная аттестация	288						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216						
ВК.00	Время каникулярное							
	Всего	5940						

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график входит в структуру основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разрабатывается на курс обучения. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и государственной итоговой аттестации, каникул.

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

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 обучающихся общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

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

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы является приложением к основной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и включает сроки, место и ответственных за проведение мероприятий, а также содержание и формы деятельности, коды личностных результатов реализации программы воспитания.

5.5. 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 являются приложением к основной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Кабинеты:

- Русского языка и литературы;
- Физики;
- Математики;
- Химии;
- Информатики;
- Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Иностранного языка;
Информационных технологий в профессиональной деятельности;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Экологических основ природопользования;
Организации хранения и контроля запасов и сырья;
Организации обслуживания;
Технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Химии

Мастерские:

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

Учебный кондитерский цех.

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;

Актный зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально - технического обеспечения включает в себя:

Мастерская: Учебный кондитерский цех

- весы настольные электронные;
- микроволновая печь;
- электроблинница;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- планетарный миксер (с венчиками: пудковый, плоскорешетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной); мясорубка;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- аппарат для темперирования шоколада;
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр инфракрасный; термометр со щупом; аэрограф;
- овоскоп; моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной;
- дежи к тестомесильной машине;
- дежи к миксерам;
- миски из нержавеющей стали;
- гастроемкости из нержавеющей стали;
- кастрюли 1,5 - 2 л;
- сковорода;
- разделочные доски (пластик): белая;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические;

- мерный стакан; противни;
- перфорированные противни для багетов;
- венчик; сито; шенуа;
- лопатки;
- щипцы универсальные;
- сребки пластиковые;
- скребки металлические;
- кисти силиконовые;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические);
- формы для саварено;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого;
- нож;
- нож пилка (300 мм);
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см);
- кондитерские мешки;
- насадки для кондитерских мешков;
- ножницы; резцы (фигурные) для теста, марципана;
- кондитерские гребенки;
- силиконовые коврики для выпечки;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников;
- формы для конфет; формы для шоколадных фигур;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада;
- набор мерных ложек;
- скалки рефленые;
- скалки;
- делитель торта;
- терки;
- трафареты;
- решетка с поддоном для глазирования;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом;
- силиконовые коврики для айсинга;
- перчатки для карамели;
- помпа для работы с карамелью;
- подставки для тортов;
- набор выемок;
- совки для сыпучих продуктов;
- подносы; дуршлаг;
- подложки для тортов (деревянные);
- корзина для мусора;
- столы металлические;
- шкаф жарочный;
- печь ХПЭ-500;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) однокомфорочная.

Мастерская: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

- весы настольные электронные;
- микроволновая печь;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- электроблинница;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- планетарный миксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- процессор кухонный;
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- гастроемкости из нержавеющей стали;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л;
- сковорода;
- сковорода гриль;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая;
- подставка для разделочных досок;
- мерный стакан;
- венчик;
- миски нержавеющей сталь;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- шумовка;
- шипцы кулинарные универсальные;
- шипцы кулинарные для пасты;
- набор ножей «поварская тройка»;
- насадки для кондитерских мешков;
- набор выемок (различной формы);
- корзина для мусора;
- столы разделочные металлические;
- плита электрическая ЭП-4;
- шкаф жарочный ШЖЭ-2;
- плита электрическая(с индукционным нагревом) однокомфорочная.

Мастерская: Столовая

- ванна моечная;
- стол производственный;
- плиты электрические;
- машина картофелеочистительная МОК-300М;
- котел пищеварочный КПЭМ-60 ОР;
- мясорубка МИМ 300;
- машина протирачная МПР-350;
- СВЧ "Самсунг";
- электрокотел КПЭ-60.

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика:

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими 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 установленным компетенциям.

Производственная практика:

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Поварское и кондитерское дело.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

Наличие электронной информационно-образовательной среды допускает замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

Информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);

Массовые и социокультурные мероприятия;

Спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

Деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

Психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

Научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

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

Опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.3.2. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся

В колледже сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое.

Воспитательная и социальная работа с обучающимися организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций у обучающихся в соответствии с планом работы организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.

На период обучения иногородним обучающимся предоставляются места в благоустроенных общежитиях, расположенных по адресам:

- общежитие № 1, по адресу: г. Ялуторовск, ул. Бахтиярова, 53, строение 3;
- общежитие № 3, по адресу: г. Ялуторовск, ул. Бахтиярова, 58.

Общая вместимость общежитий составляет 510 место, что полностью удовлетворяет потребность обучающихся колледжа.

По своим условиям общежития отвечают санитарным нормам и требованиям, все общежития обеспечены мягким и жестким инвентарем. В каждом общежитии имеются комнаты для самостоятельных занятий, отдыха, спорта и проведения мероприятий. В двух общежитиях колледжа имеется 1 изолятор для больных обучающихся. В общежитиях работают воспитатели социально – психологической службы и дежурные по общежитию, действует пропускная система.

Для своевременного и полноценного питания обучающихся в колледже организована работа 2 столовых и 1 буфет. Питание организовано в 1 смену, обеденный перерыв составляет один час.

В целях профилактики заболеваний обучающихся в колледже, лечебно-оздоровительной работы и оказания неотложной медицинской помощи используется медицинский пункт, расположенный в общежитии № 1 по адресу: ул. Бахтиярова, 53, строение 3.

Занятия физической культурой и спортом, а также физкультурно-оздоровительная работа осуществляется в спортивном зале общей площадью 635 кв.м. Спортивный зал имеет раздевалки, 2 тренажерных зала. Занятия проводятся согласно расписанию.

В рамках социально-психологической поддержки обучающихся колледжа квалифицированными специалистами социально-психологической службы осуществляется контроль состояния здоровья обучающихся, материальных, социально-бытовых условий для оказания своевременной помощи. Постоянно проводятся занятия и индивидуальные консультации в кабинете психолога. Разработан и внедряется мониторинг развития личности и группы, мониторинг развития воспитательной и социальной работы в колледже. Для поддержки талантливой молодежи создан студенческий научно-исследовательский центр.

6.4. Требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

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 ППССЗ, включая обязательную и вариативную части.

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

Программа подготовки специалистов среднего звена 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.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

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

Образовательной программой предусмотрено три вида практики: учебная практика; производственная практика общим объемом 35 недель; производственная практика (преддипломная) в объёме 4 недель.

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

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

Реализация программ производственной и преддипломной практик, 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 обучающихся – практикантов по структурным подразделениям предприятия, определяют места для работы в качестве дублеров технологов или других должностей, соответствующих среднему профессиональному образованию. При наличии вакантных мест обучающиеся - практиканты могут зачисляться на штатные должности в порядке, определенном трудовым законодательством, если работа на них соответствует требованиям программы практики. Руководители практики следят за качеством выполненных заданий, своевременным их выполнением, оказывают помощь в сборе материалов для дипломной работы и дают общее заключение по практике.

В течение всего периода практики обучающиеся - практиканты собирают необходимый материал для отчета и дипломной работы.

Итогом практики является дифференцированный зачет, оценка выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании собеседования с обучающимся - практикантом, с учетом оценки, выставленной за отчет по практике, характеристики и аттестационного листа, составленных руководителем практики от предприятия.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Мобильность обучающихся проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

В общеобразовательный учебный цикл включены 2 блока дополнительных общеобразовательных дисциплин для реализации индивидуальных образовательных траекторий. Выбор учебных дисциплин предлагается также в циклах ОГСЭ.06, ЕН.03, ОП.11, ОП.12, ОП.13, ОП.14, ОП.15, ОП.16, ОП.17, ОП.18, ОП.19, ОП.20.

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

основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, и составляет 25 процентов.

6.6. 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 специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

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

7.1. 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 зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной /производственной практике
- практический экзамен по профессиональным модулям.

Дифференцированный зачет 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

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы включающей дипломную работу и демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются положением о государственной итоговой аттестации и программой ГИА которая включает: вид и формы проведения; объем времени на подготовку и проведения; сроки проведения; необходимые экзаменационные материалы; условия подготовки и процедура проведения; критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Темы выпускных квалификационных работ (далее – ВКР) разрабатываются преподавателями колледжа совместно с работодателями. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Содержание ВКР включает в себя: введение; теоретическую часть; расчетную часть; заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов; список литературы; приложения.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Дополнительно выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов,

творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

ФИО	Организация, должность
Екимова Н.Ю.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Лиздик М.С.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Мирузаева Е.И.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Гусева Д.Г.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Паничева Н.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Краева Е.Ю.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Корчемкина Л.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Смирнова Н.А.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Сергеев А.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Бай Е.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Устюгов А.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Бурликова Т.А.	ГАПОУ ТО АТК, мастер производственного обучения
Шмелев Д.О.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель

Руководители группы

ФИО	Организация, должность
Лупу А.Г.	ГАПОУ ТО АТК, руководитель УМО
Фатхуллина Н.Г.	ГАПОУ ТО АТК, заведующий отделением по УГС
Акатьева А.Н.	ГАПОУ ТО АТК, председатель ПЦК