

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

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Уровень профессионального образования**  
среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия**  
43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

форма обучения очная

**Квалификация выпускника**  
повар, кондитер

Одобрена на заседании педагогического совета

протокол № 4 от 18 апреля 2024 г.

Утверждена  
приказом директора  
ГАПОУ «Агротехнологический колледж»

приказ № 100-А от 29 апреля 2024 г.  
В.Н. Агапов

Согласована с предприятием работодателем

СОГЛАСОВАНО  
ИП С.А. Нетреба  
Индивидуальный предприниматель  
С.А. Нетреба  
26 апреля 2024 г.



Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

**Организация – разработчик** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж» (ГАПОУ ТО «АТК»)

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	5
1.1 Назначение образовательной программы	5
1.2 Нормативные документы	5
1.3 Перечень сокращений, используемых в образовательной программе	6
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	8
2.1 Общие сведения об образовательной программе	8
2.2 Структура образовательной программы	8
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	9
3.1 Область профессиональной деятельности	9
3.2 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям	9
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	10
4.1 Общие компетенции	10
4.2 Профессиональные компетенции	14
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	31
5.1 Учебный план	32
5.2 Календарный учебный график	42
5.3 Рабочая программа воспитания	44
5.4 Календарный план воспитательной работы.	44
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	45
6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	45
6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	49
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся	50
6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	50
6.5 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	51
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b>	52
<b>Раздел 8. Разработчики образовательной программы</b>	53
<b>Приложение</b>	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания	
Приложение 4. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации	

## **Раздел 1. Общие положения**

### **1.1. Назначение образовательной программы**

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

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

Образовательная программа предназначена для реализации на базе основного общего образования, разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, с учетом получаемой профессии.

### **1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы:**

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 03.07.2024 г.);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 12 августа 2022);

Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 371;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения России от 8 ноября 2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения России № 390 от 5 августа 2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Министерства просвещения России от 14 июля 2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства просвещения России от 13 декабря 2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный № 68148);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940);

Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22 декабря 2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариантного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»);

Устав ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»;

Локальные акты ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

### 1.3 Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПОП – примерная образовательная программа;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

### 2.1. Общие сведения об образовательной программе

Наименование профессии	43.01.09 Повар, кондитер
Квалификации, присваиваемые выпускникам	повар, кондитер
ФГОС СПО	43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 03.07.2024 г.)
Область профессиональной деятельности	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
Нормативный срок получения образования	2 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

### 2.2. Структура образовательной программы

Объем образовательной программы	4428 час.	
	Обязательная часть	Вариативная часть
	2168 (74,35%)	768 (25,65%)
Общеобразовательный цикл	1476	-
Общепрофессиональный цикл	360	354
Профессиональный цикл	1808	394
в том числе учебная и производственная (по профилю специальности) практики	1844	-
Государственная итоговая аттестация	36	-

Вариативная часть образовательной программы направлена на углубление развития общих и профессиональных компетенций, на расширение дополнительных видов деятельности и профессиональных компетенций, обеспечивающих формирование конкурентоспособности выпускников в соответствии с потребностями регионального рынка труда, требований цифровой экономики, запросами обучающихся.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2 Выпускник по профессии 43.01.09 Повар-кондитер по квалификации «повар, кондитер» выполняет следующие виды деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «повар, кондитер»
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Осваивается

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1 Общие компетенции

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

	<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК. 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК. 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста</p>	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК. 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,</p>	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>

	применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК. 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b> 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.</p> <p><b>Умения:</b> Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p><b>Знания:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система наср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;</p>

		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды.</p>
	<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья;</p>

	<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;          ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b>          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 рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них;          рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;          способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p><b>Умения:</b>          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.</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b>          подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья;          приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;          ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Умения:</b>          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.</p>

		<p><b>Знания:</b>          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 птицы, дичи, полуфабрикатов из них;          рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;          способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b>          подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          упаковке, складировании неиспользованных продуктов;          порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Умения:</b>          подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b> подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров.</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны отвары; разогревать бульоны и отвары.</p> <p><b>Знания:</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>

		<p>бульонов, отваров;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;  температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;  санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;  техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;  методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;  требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;  правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Знания:</b>  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;  температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p>

		<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p><b>Умения:</b>          Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;          выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;          взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;          использовать региональные продукты для приготовления супов;          выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;          готовить льезоны;          закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;          рационально использовать продукты, полуфабрикаты;          соблюдать температурный и временной режим варки супов;          изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;          определять степень готовности супов;          доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;          проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;          порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;          охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
--	--	---

		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку;</p> <p>подпекать овощи без жира;</p> <p>разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>доводить соусы до вкуса;</p>

		<p>         проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;          порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать выход соусов при порционировании;          выдерживать температуру подачи;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;          творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.       </p> <p> <b>Знания:</b>          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;          методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;          органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;          ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;          классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;          температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;          виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;          правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;          правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;          требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;          нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;          техника порционирования, варианты подачи соусов;       </p>
--	--	--

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов;</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента У</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>замачивать сушеные;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные пюре;</p> <p>готовить начинки из грибов;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в</p>

		<p>соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</p> <p>жарить предварительно отваренные;</p> <p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p> <p>готовить пюре из бобовых;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; У доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</p>
--	--	---

		<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p><b>Знания:</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;          органолептические способы определения готовности;          ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;          нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;          методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;          органолептические способы определения готовности;          ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;          нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;          техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,</p>
--	--	--

		<p>круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить</p>

		<p>в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) У 2.6.08 определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога;</p> <p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <p>жарить на плоской поверхности;</p> <p>жарить, запекать на гриле;</p> <p>определять степень готовности блюд из творога;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <p>формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p> <p>подготавливать продукты для пиццы;</p> <p>раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</p> <p>жарить в большом количестве жира;</p> <p>жарить после предварительного отваривания изделий из теста; У 2.6.26 разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом</p>
--	--	--

		<p>требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; –  рассчитывать стоимость.</p>
		<p><b>Знания:</b>  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости;  техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p>

		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  готовить на пару;  припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  бланшировать и отваривать мясо крабов;</p>

		<p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;          жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;          определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;          выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;          проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;          порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать выход при порционировании;          выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;          охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;          хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;          разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;          рассчитывать стоимость,          вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p><b>Знания:</b>          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>

		<p>разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;          органолептические способы определения готовности;          ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;          нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; 3 2.7.16          правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;          требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;          правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое	<p><b>Навыки:</b>          приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд,</p>

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p>
--	---	---

		<p>запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; У 2.8.30 владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;  техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	<p><b>Навыки:</b>  подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

<p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в</p>
--	---	---

		<p>организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>

		<p>особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:  смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  тереть хрен на терке и заливать кипятком;  растирать горчичный порошок с пряным отваром;  взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  пассеровать овощи, томатные продукты маринада овощного;  доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  готовить производные соуса майонез;  корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;  охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;  рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  определять степень готовности соусов;  проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;  порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;  хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.</p> <p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
--	--	--

		<p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;  методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;  органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;  ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;  температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;  требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов  техника порционирования, варианты подачи соусов;  методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;  температура подачи соусов;  правила хранения готовых соусов;  требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с</p>

		<p>учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  прослаивать компоненты салата;  смешивать различные ингредиенты салатов;  заправлять салаты заправками;  доводить салаты до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления салатов;  проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи салатов;  хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;  рассчитывать стоимость,  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>
		<p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;  органолептические способы определения готовности;</p>

		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;  правила хранения салатов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;  правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</p>

		<p>продуктов:  нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  готовить квашеную капусту;  мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  фаршировать куриные и перепелиные яйца;  фаршировать шляпки грибов;  подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  вырезать украшения из овощей, грибов;  измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;  проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;  хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.</p>
		<p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>

		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;          органолептические способы определения готовности;          ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;          нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей          техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;          правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;          правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток          правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила, техника общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p><b>Навыки:</b>          приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;          ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с</p>

	<p>водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b>          подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;          выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;          взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;          использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента          выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:          охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;          замачивать желатин, готовить рыбное желе;          украшать и заливать рыбные продукты порциями;          вынимать рыбное желе из форм;          доводить до вкуса;          подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;          выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;          соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья          проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;          порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать выход при порционировании;          выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>
--	--	--

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

		<p>том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p>

		<p>украшать и заливать мясные продукты порциями;  вынимать готовое желе из форм;  доводить до вкуса;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания,</p>
--	--	--

		<p>кулинарных свойств продуктов;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;          органолептические способы определения готовности;          ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;          нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей          техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;          правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;          требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;          правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила, техника общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,</p>	<p><b>Навыки:</b>          подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

<p>напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Умения:</b>  выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов  выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
---	--	---

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>

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

		<p>них с учетом требований по безопасности готовой продукции;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования          рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на          вынос;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких          блюд, десертов</p>
		<p><b>Знания:</b>          ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных          ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для          холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом          типа питания, кулинарных свойств основного продукта;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря          инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных          сладких блюд, десертов;          органолептические способы определения готовности;          нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;          техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов          разнообразного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос          холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе          региональных;          методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов          разнообразного ассортимента;          требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов          разнообразного ассортимента;          правила общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять          приготовление, творческое</p>	<p><b>Навыки:</b>          приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких</p>

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  жарить фрукты основным способом и на гриле;  проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в</p>
--	--	--

		<p>соответствии со способом приготовления;          проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;          порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать выход при порционировании;          выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;          охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;          хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования          рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.</p> <p><b>Знания:</b>          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;          органолептические способы определения готовности;          нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;          техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p>
--	--	---

		<p>горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p> <p>смешивать различные соки с другими ингредиентами;</p> <p>проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;</p> <p>готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>готовить лимонады;</p> <p>готовить холодные алкогольные напитки;</p>

		<p>готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  доводить их до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;  соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления  проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных напитков;  хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p>
		<p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

		<p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>заваривать чай;</p> <p>варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>готовить кофе на песке;</p> <p>обжаривать зерна кофе;</p> <p>варить какао, горячий шоколад;</p> <p>готовить горячие алкогольные напитки;</p> <p>подготавливать пряности для напитков;</p>

		<p>определять степень готовности напитков;          доводить их до вкуса;          выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;          соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления          Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;          порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать выход при порционировании;          выдерживать температуру подачи горячих напитков;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;          рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>
		<p><b>Знания:</b>          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;          органолептические способы определения готовности;          нормы, правила взаимозаменяемости продуктов          техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p>

		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;  правила расчета с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b>  подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p><b>Умения:</b>  выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;  соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов  выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

		<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          организация работ в кондитерском цехе;          последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;          правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;          правила утилизации отходов          виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;          правила оформления заявок на склад;          виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных	<p><b>Навыки:</b>          приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Умения:</b>          подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и</p>

	<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.  выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  готовить желе;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  варить сахарный сироп для промочки изделий;  варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  готовить жженный сахар;  готовить посыпки;  готовить помаду, глазури;  готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  доводить до вкуса, требуемой консистенции;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой</p>
--	--	--

		<p>продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;  виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства  требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	ПК 5.3. Осуществлять	<b>Навыки:</b>

	<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;          ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b>          подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;          организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;          выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;          взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;          использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:          подготавливать продукты;          замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;          подготавливать начинки, фарши;          подготавливать отделочные полуфабрикаты;          прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;          проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;          проводить оформление хлебобулочных изделий;          выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления          проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;          порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать выход при порционировании;          выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований</p>
--	---	---

		<p>по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба  рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя  Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного</p>
--	--	--

		<p>ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>

		<p>соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий  рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
	ПК 5.5. Осуществлять	<b>Навыки:</b>

	<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  подготавливать продукты;  готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования</p>
--	---	---

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

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### **5.1. Учебный план**

Учебный план образовательной программы содержит информацию о:

- о направлении подготовки, уровне образования, необходимом для приема на обучение по образовательной программе, квалификации, форме обучения, сроке подготовки в очной форме обучения, года начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО;
- графике учебного процесса, сводные данные по бюджету;
- формах промежуточной аттестации, распределении учебной нагрузки по курсам, семестрам обучения, срокам прохождения практики по профилю профессии, государственной итоговой аттестации;
- перечне комплексных видов промежуточной аттестации;
- распределении компетенций;
- перечне кабинетов, лабораторий, мастерских, специализированных помещений.

Учебный план утвержден директором ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

В целях обеспечения освоения программы среднего общего образования в учебный план включены 13 обязательных общеобразовательных дисциплин и дисциплины по выбору обучающихся. Дисциплины ОДП. 03 Математика, ОДП.04 Иностранный язык, ОДП. 07 Химия являются профильными.

Общеобразовательные дисциплины реализуются с учетом профессиональной направленности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО на первом курсе обучающиеся выполняют индивидуальный проект.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации дисциплин общепрофессионального цикла, МДК, учебной и производственной практик.

С целью формирования ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях в образовательную программу (вариативная часть) включена дисциплина ОП.11 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM).

Для достижения лично значимых образовательных результатов в учебный план (вариативная часть) введены дисциплины и междисциплинарные курсы, позволяющие сформировать индивидуальные образовательные траектории (ИОТ) обучающихся, обеспечивающие формирование мобильности и конкурентоспособности выпускников. Основание: Постановление Правительства Тюменской области от 14.12.2018 N 479-п (ред. от 08.12.2023) "Об утверждении государственной программы Тюменской области "Развитие образования и науки".

## 5.1.1 Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	С преподавателем					Промежуточная аттестация	Курс обучения	
					Всего	в том числе						
						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			Курс. проектирование
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476		16	1424	710	620	30	64		36	
СО	Среднее общее образование	1476		16	1424	710	620	30	64		36	1
ОД	Общеобразовательные дисциплины	1440		16	1388	686	608	30	64		36	1
ОД.01	Русский язык	72		2	64	34	30				6	1
ОД.02	Литература	108			108	58	50					1
ОДП.03	Математика	216		4	200	112	88				12	1
ОДП.04	Иностранный язык	136			136	6	128		2			1
ОД.05	Информатика	138		2	130	32	96		2		6	1
ОД.06	Физика	108			108	82	12	14				1
ОДП.07	Химия	144		2	136	48	62	24	2		6	1
ОД.08	Биология	72			72	34	24	14				1
ОД.09	История	130		2	122	82			40		6	1
ОД.10	Обществознание	72			72	44			28			1
ОД.11	География	72			72	48	22		2			1
ОД.12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	72			72	10	62					1
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины	68			68	24	44					1
-	Индивидуальный проект	32			32	12	20					1
ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию	36			36	20	16					1
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	714	8	6	682	240	430		12		18	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36		2	28	10	18				6	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36			36	10	26					2

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	72		2	64	20	44				6	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36			36	10	26					2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	36			36	10	26					2
ОП.06	Охрана труда	36			36	10	26					2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	48		2	40	2	38				6	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36			36	22	14					2
ОП.09	Физическая культура	42			42	2	40					2-3
ОП.10	История России	32			32	20			12			2
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")	56	8		48	16	32					2
ОП.12	Основы финансовой грамотности	36			36	18	18					2
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36			36	18	18					3
ОП.14	Основы бережливого производства	32			32	12	20					2
ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоенного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	36			36	14	22					2
ОП.16	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/Основы делопроизводства/Русский язык в социальных сетях/Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры	36			36	14	22					3
ОП.17	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии	36			36	18	18					3
ОП.18	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технология личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления	36			36	18	18					2
ПЦ	Профессиональный цикл	2022	28	12	1088	510	578				66	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	356		2	198	66	132				12	2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	74			74	34	40					2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	132		2	124	32	92				6	2
УП.01	Учебная практика	72			72	нед					2	

ПП.01	Производственная практика	72			72	нед	2					
ПМ.01.Э	Практический экзамен	6								6	2	
	Всего часов по МДК	206			198							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	462	8	2	224	94	130				12	2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	96	8		88	56	32					2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	144		2	136	38	98				6	2
УП.02	Учебная практика	108			108	нед	3					
ПП.02	Производственная практика	108			108	нед	3					
ПМ.02.Э	Практический экзамен	6								6	3	
	Всего часов по МДК	240			224							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	448		2	218	108	110				12	2-3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	92			92	58	34					2-3
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	134		2	126	50	76				6	3
УП.03	Учебная практика	108			108	нед	3					
ПП.03	Производственная практика	108			108	нед	3					
ПМ.03.Э	Практический экзамен	6								6	3	
	Всего часов по МДК	226			218							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	442	10	4	194	106	88				18	3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков	86	10	2	68	42	26				6	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	134		2	126	64	62				6	3
УП.04	Учебная практика	108			108	нед	3					
ПП.04	Производственная практика	108			108	нед	3					
ПМ.04.Э	Практический экзамен	6								6	3	
	Всего часов по МДК	220			194							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	494	10	2	254	136	118					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	122	10		122	86	26					3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	150		2	142	50	92				6	3

	ассортимента											
УП.05	Учебная практика	108			108	нед	3					
ПП.05	Производственная практика	108			108	нед	3					
ПМ.05 Э	Практический экзамен	6									6	3
	Всего часов по МДК	272			254							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	1088			1088	нед	28					
	Учебная практика	504			504	нед	14					
	Производственная (по профилю специальности) практика	504			504	нед	14					
	Проведение государственного демонстрационного экзамена	36			36	нед	1					
	Объем образовательной программы в академических часах	4428	36	30	3198	1384	1674	52	88		120	

## 5.1.2. Распределение вариативной части учебного плана

Код	Наименование УД / МДК / УП / ПП	Количество часов	Обоснование
ОП.25	Основы бережливого производства	36	В целях содействия формированию ОК. 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
ОП.07	Техническое обслуживание организаций питания	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 1.1. – ПК 1.4. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ОП.10	История России	32	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ОК. 06
ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоенного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
ОП.16	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/Основы делопроизводства/Русский язык в социальных сетях/Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
ОП.17	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
ОП.18	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технология личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

ОП. 11	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM)	56	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ОК. 03 Письмо Министерства просвещения Российской Федерации №05-1427 от 27.04.2024 «О направлении методических рекомендаций» Решение Совета директоров профессиональных образовательных организаций Тюменской области об обеспечении разработки единого сквозного инвариантного обучающего курса для всех обучающихся ПОО региона «Расширяем горизонты. profilUM» (Протокол №4 от 22.12.2017)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
УП.01	Учебная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 1.1. – ПК 1.4. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПП.01	Производственная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 1.1. – ПК 1.4. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.02	Учебная практика	72	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 2.1. – ПК 2.8. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПП.02	Производственная практика	72	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 2.1. – ПК 2.8. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 3.1. – ПК 3.6. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	12	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 4.1. – ПК 4.5. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
УП.04	Учебная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 4.1. – ПК 4.5. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПП.04	Производственная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 4.1. – ПК 4.5. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	16	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 5.1. – ПК 5.5. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
УП.05	Учебная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 5.1. – ПК 5.5. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А
ПП.05	Производственная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ПК 5.1. – ПК 5.5. по требованию работодателей: ИП Нетреба.С.А



### 5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

### 5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы содержит информацию о запланированных мероприятиях, курсах, сроках, лицах, ответственных за их проведение.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

### 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений	Зал заседаний; Аудитория мозгового штурма; Аудитория ВКС
Кабинеты:	Русского языка и литературы Истории и обществознания Иностранного языка Биологии Химии Физики Основ безопасности жизнедеятельности Географии Информационно-коммуникационных технологий Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Технологии кулинарного и кондитерского производства Технического оснащения и организации рабочего места Товароведения продовольственных товаров
Мастерские:	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких 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 интернет; актовый зал.

### 6.1.2. Материально-техническое оснащение мастерских и баз практики по профессии

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО, включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение мастерских

Учебный кондитерский цех.	Весы настольные электронные; микроволновая печь; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); электроблинница;
---------------------------	---

	<p>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 нержавеющая сталь;  сито;  шenuа;  лопатки (металлические, силиконовые);  половник;  шумовка;  шипцы кулинарные универсальные;  шипцы кулинарные для пасты;  набор ножей «поварская тройка»;  насадки для кондитерских мешков;  набор выемок (различной формы);  столы разделочные металлические;  плита электрическая ЭП-4;  шкаф жарочный ШЖЭ-2;  плита электрическая(с индукционным нагревом) однокомфорочная.</p>
<p>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких напитков).</p>	<p>Весы настольные электронные;  микроволновая печь;  фритюрница;  электрогриль (жарочная поверхность);  электроблинница;  шкаф холодильный;  шкаф морозильный;  планетарный миксер;  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p>

	<p> 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;  шenuа;  лопатки (металлические, силиконовые);  половник;  шумовка;  шпильцы кулинарные универсальные;  шпильцы 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. </p>
--	--

#### 6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает организацию проведения учебной и производственной практики.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и обеспечивается оборудованием, инструментами, расходными материалами необходимыми для выполнения всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при

проведении Чемпионата «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям.

Производственная практика реализуется в организациях строительного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению.

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

6.2.1. 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.

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными для обучения особой категории 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 рабочей программы воспитания определены следующие формы работы:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания)
- 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, квизы, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования.

## 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности - 33 Сервис, оказание услуг населению 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) и 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 - 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности - 33 Сервис, оказание услуг населению, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы составляет более 25 процентов.

#### 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

##### 6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с «Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей)», утвержденной Министерством образования науки 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. Основание: Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

ГИА проводится по завершению обучения по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие образовательную программу по профессии, проходят ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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

7.3. Для проведения государственной итоговой аттестации образовательная организация разрабатывает программу государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения демонстрационного экзамена, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 4.

**Раздел 8. Разработчики образовательной программы**

Ф.И.О.	Должность
Киприна Ольга Владимировна	Старший методист
Плотникова Екатерина Николаевна	Методист
Акатьева Анастасия Николаевна	Председатель предметной цикловой комиссии технологии и управления
Ибатуллина Людмила Васильевна	Председатель предметной цикловой комиссии
Екимова Наталья Юрьевна	Преподаватель дисциплин профессионального цикла