

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

1. Общие компетенции
2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы

1. Учебный план для профессии
2. Календарный учебный график для профессии

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности

1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Раздел 7. Разработчики примерной основной образовательной программы Приложения:

1. Программы профессиональных модулей.

Приложение 1.1.. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнооб­разного ассортимента»

Приложение I.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента»

Приложение I.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение I.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изде­лий разнообразного ассортимента»

1. Программы учебных дисциплин.

Приложение II.1.Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение II.2.Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение II.3.Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение II.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и право­вые основы профессиональной деятельности»

Приложение II.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение II.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» Приложение II.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение II.8. Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедея­тельности»

Приложение II.9. Программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура» Приложение II.10. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные тех­нологии в профессиональной деятельности»

Приложение II. 11. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Организация обслужи­вания в ресторане»

Приложение II.12. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Этика и психология в профессиональной деятельности»

Раздел 1. Общие положения

1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 По­вар, кондитер(далее - ПООП СПО, примерная программа) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессиональ­ного образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее - ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессиональ­ного образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты ос­воения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе сред­него общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального го­сударственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

1. Нормативные основания для разработки ООП:
* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Рос­сийской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Обутвержде- нии федерального государственного образовательного стандарта среднего профессио­нального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Мини­стерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образователь­ным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Мини­стерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным про­граммам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные обра­зовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н«Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Конди­тер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

1. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс

 ПМ - профессиональный модуль

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профес­сионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар -О- кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образо­вательной организации или образовательной организации высшего образования Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего обра­зования: 2952 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования^ год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профес­сии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

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.).

* 1. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профес­сиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| 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 | Приготовление, оформ­ление и подготовка к | осваивается |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| реализации горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок разнооб­разного ассортимента | 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 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**

ОК 01

Выбирать спо­собы решения задач профес­сиональной деятельности, применительно к различным контекстам

Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессио­нальном и/или социальном контексте; анализировать 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)

Знания: актуальный профессиональный и социальный кон­текст, в котором приходится работать и жить; основные ис­точники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профес­сиональной деятельности | Умения: 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 |
| Знания: номенклатура информационных источников, приме­няемых в профессиональной деятельности; приемы структу­рирования информации; формат оформления результатов по­иска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональ­ное и личност­ное развитие. | Умения: определять актуальность нормативно-правовой до­кументации в профессиональной деятельности; применять со­временную научную профессиональную терминологию; опре­делять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| Знания: содержание актуальной нормативно-правовой доку­ментации; современная научная и профессиональная терми­нология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в кол­лективе и ко­манде, эффек­тивно взаимо­действовать с коллегами, ру­ководством, клиентами. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаи­модействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и пись­менную комму­никацию на го­сударственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять доку­менты по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сооб­щений. |
| ОК 06 | Проявлять гра- жданско- патриотиче­скую позицию, демонстриро­вать осознанное поведение на основе тради­ционных обще­человеческих ценностей. | Умения: описывать значимость своей профессии |
| Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, об­щечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению ок­ружающей сре- | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; оп­ределять направления ресурсосбережения в рамках профес­сиональной деятельности по профессии. |

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

Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетен­ции |
| Приготовление и подготовка к реали­зации полуфабрика­тов для блюд, кули­нарных изделий раз­нообразного ассор­тимента | ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для обработки сырья, при­готовления полуфабрика­тов в соответствии с инст­рукциями и регламентами | Практический опыт в:- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, тех­нологического оборудования, производ­ственного инвентаря, инструментов, ве­соизмерительных приборов |
| Умения:* визуально проверять чистоту и исправность производственного инвен­таря, кухонной посуды перед использо­ванием;
* выбирать, рационально разме­щать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку ра­бочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандар­тами чистоты:

-выбирать и применять моющие и де­зинфицирующие средства;-владеть техникой ухода за весоизмери­тельным оборудованием;-мыть вручную и в посудомоечной ма­шине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ­водственный инвентарь в соответст­вии со стандартами чистоты;-мыть после использования технологи­ческое оборудование и убирать для хранения съемные части;-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;* безопасно править кухонные но­жи;
* соблюдать условия хранения ку­хонной посуды, инвентаря, инструмен­тов;
* проверять соблюдение темпера­турного режима в холодильном обору-
 |

довании;

* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
* включать и подготавливать к ра­боте технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соот­ветствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письмен­ном виде или с использованием элек­тронного документооборота;
* пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании про­дуктов;
* сверять соответствие получае­мых продуктов заказу и накладным;
* проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
* сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
* обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандар­тами чистоты, соблюдением товарного соседства;
* осуществлять выбор сырья, про­дуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
* использовать нитрат-тестер для

оценки безопасности сырья

Знания:

* требования охраны труда, по­жарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* последовательность выполнения технологических операций, современ­ные методы, техника обработки, подго­товки сырья и продуктов;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до­кументация, используемая при обработ­ке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрика­тов;
* возможные последствия нару­шения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производст­венного инвентаря и кухонной посуды;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирую­щих средств, предназначенных для последующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
* способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; спосо­бы правки кухонных ножей;
* ассортимент, требования к каче­ству, условия и сроки хранения тради­ционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, до­машней птицы, дичи;
* правила оформления заявок на склад;
* правила приема продуктов по количеству и качеству;
* ответственность за сохранность материальных ценностей;
* правила снятия остатков на рабо­чем месте;
* правила проведения контрольно­го взвешивания продуктов;
* виды, назначение и правила экс­плуатации приборов для экспрес- оцен­ки качества и безопасности сырья и ма­териалов;
* правила обращения с тарой по­ставщика;
* правила поверки весоизмери­тельного оборудования

Практический опыт в:

* обработке различными метода­ми, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного вод­ного сырья, мяса, домашней птицы, ди­чи, кролика;

ПК 1.2.

Осуществлять обработку, подготовку овощей, гри­бов, рыбы, нерыбного вод­ного сырья, мяса, домаш­ней птицы, дичи, кролика

* хранении обработанных овощей,

грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Умения:

* распознавать недоброкачествен­ные продукты;
* выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механиче­ским способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологи­ческих свойств, рационального исполь­зования, обеспечения безопасности;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
* различать пищевые и непищевые отходы;
* подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отхо­дов;
* осуществлять упаковку, марки­ровку, складирование, хранение неис­пользованных пищевых продуктов, со­блюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
* соблюдать условия и сроки хра­нения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;

Знания:

* требования охраны труда, по­жарной, электробезопасности в органи­зации питания;
* виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов, посуды и правила ухода за ними
* методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбно­го водного сырья, домашней птицы, ди­чи, кролика;
* способы сокращения потерь сы­рья, продуктов при их обработке, хра­нении;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * способы удаления излишней го­речи, предотвращения потемнения от­дельных видов овощей и грибов;
* санитарно-гигиенические требо­вания к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
* формы, техника нарезки, формо­вания традиционных видов овощей, грибов;
* способы упаковки, складирова­ния, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
 |
| ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнооб­разного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного вод­ного сырья | Практический опыт в:* приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнооб­разного ассортимента, в том числе ре­гиональных;
* порционировании (комплектова­нии), упаковке на вынос, хранении по­луфабрикатов;
* ведении расчетов, взаимодейст­вии с потребителями при отпуске про­дукции с прилавка/раздачи, на вынос
 |
| Умения:* соблюдать правила сочетаемо­сти, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* выбирать, подготавливать пряно­сти и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
* выбирать, применять, комбини­ровать различные способы приготовле­ния полуфабрикатов, в том числе ре­гиональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
* владеть техникой работы с но­жом при нарезке, измельчении, фили- тировании рыбы, править кухонные ножи;
* нарезать, измельчать рыбу вруч­ную или механическим способом;
* порционировать, формовать, па­нировать различными способами полу­фабрикаты из рыбы и рыбной котлет­ной массы;
* соблюдать выход готовых полу­фабрикатов при порционировании (комплектовании);
* проверять качество готовых по-
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | луфабрикатов перед упаковкой, ком­плектованием; применять различные техники порционирования, комплекто­вания с учетом ресурсосбережения;* выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфаб­рикаты в соответствии с их видом, спо­собом и сроком реализации
* обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство ском­плектованных, упакованных полуфаб­рикатов;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализо­ванных полуфабрикатов;
* владеть профессиональной тер­минологией; консультировать потреби­телей, оказывать им помощь в выборе
 |
| Знания:* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санита­рии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопас­ной эксплуатации технологического обору­дования, производственного инвентаря, ин­струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, условиям и срокам хране­ния полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сы­рья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы приготовления полуфабри­катов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, мари­нования, фарширования и т.д.);
* способы сокращения потерь, сохра­нения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
* техника порционирования (ком­плектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
* правила и порядок расчета с по­требителями при отпуске на вы- носютветственность за правильность рас­четов;
* правила,техника общения с потре­бителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| ПК 1.4. | Практический опыт в: |

* приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кроликаразно- образного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировании (комплектова­нии), упаковке на вынос, хранении по­луфабрикатов;

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнооб­разного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции

с прилавка/раздачи, на вынос

Умения:

* соблюдать правила сочетаемо­сти, взаимозаменяемости основного сы­рья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* выбирать, применять, комбини­ровать различные способы приготовле­ния полуфабрикатов с учетом рацио­нального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой про­дукции;
* владеть техникой работы с но­жом при нарезке, филитировании про­дуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
* владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых про­дуктов;
* нарезать, порционировать раз­личными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* готовить полуфабрикаты из на­туральной рубленой и котлетной массы;
* рассчитывать стоимость,вести расчет с потребителями, учет реализо­ванных полуфабрикатов
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть

профессиональной терминологией

Знания:

* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санита­рии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопас­ной эксплуатации технологического обору­дования, производственного инвентаря, ин­струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, условиям и срокам хране­ния полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;* методы приготовления полуфабри­катов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, мари­нования, формования, панирования, фар­ширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
* способы сокращения потерь, сохра­нения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
* техника порционирования (ком­плектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
* правила и порядок расчета с по­требителями при отпуске на вы- носютветственность за правильность рас­четов;
* правила, техника общения с потре­бителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| Приготовление, оформление и под­готовка к реализации горячих блюд, кули­нарных изделий, за­кусок разнообразно­го ассортимента | ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ас­сортимента в соответствии с инструкциями и регла­ментами | Практический опыт в:* подготовке, уборке рабочего места,подготовке к работе, проверке технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* подготовка к использованию об­работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| Умения:* выбирать, рационально разме­щать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты, видом работ;
* проводить текущую уборку ра­бочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандар­тами чистоты;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весо­измерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоеч­ной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производ­ственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
 |

* соблюдать правила мытья кухон­ных ножей, острых, травмоопасных час­тей технологического оборудования;
* подготавливать к работе, прове­рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* выбирать, подготавливать мате­риалы, посуду, контейнеры, оборудова­ние для упаковки, хранения, подготов­ки к транспортированию готовых горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по­луфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
* осуществлять их выбор в соот­ветствии с технологическими требова­ниями;
* обеспечивать их хранение в со­ответствии с инструкциями и регламен­тами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку

на склад

Знания:

* требования охраны труда, по­жарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ по приготов­лению горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современ­ные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* регламенты, стандарты, в том

числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и

* нормативно-техническая доку­ментация, используемая при приготов­лении горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок;
* возможные последствия на­рушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке произ­водственного инвентаря и кухонной посуды;
* правила безопасного хране­ния чистящих, моющих и дезинфи­цирующих средств, предназна­ченных для последующего исполь­зования;
* правила утилизации отходов
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) го­товых горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок;
* способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок;
* условия, сроки, способы хране­ния горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
* ассортимент, требования к каче­ству, условия и сроки хранения тради­ционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
* правила оформления заявок на склад;
* виды, назначение и правила экс­

плуатации приборов для экспресс оцен­ки качества и безопасности сырья и ма­териалов

Практический опыт в:

ПК 2.2.

Осуществлять приготовле­ние, непродолжительное хранение бульонов, отва­ров разнообразного ассор­тимента

- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, при­готовлении хранении, отпуске бульо­нов, отваров

Умения:

- подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингреди­ентов;

* организовывать их хранение до момента использования;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления бульонов, от­варов
* выбирать, применять, комбини­ровать методы приготовления:
* обжаривать кости мелкого

скота;

* подпекать овощи;
* замачивать сушеные грибы;
* доводить до кипения и варить

на медленном огне бульоны и отвары до готовности;

* удалять жир, снимать пену, про­цеживать с бульона;
* использовать для приготов­ления бульонов концентраты про­мышленного производства;
* определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
* порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для по­дачи в виде блюда; выдерживать темпе­ратуру подачи бульонов и отваров;
* охлаждать и замораживать буль­оны и отвары с учетом требований

к безопасности пищевых продук­тов;

* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;разогревать бульоны и

отвары

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­

ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для бульонов, отваров;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* классификация, рецептуры, пи­щевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное на­значение бульонов, отваров;
* температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
* виды технологического обо­рудования и производственного ин­вентаря, используемые при приго­товлении бульонов, отваров, пра­вила их безопасной эксплуатации;
* санитарно-гигиенические требо­вания к процессам приготовления, хра­нения и подачи кулинарной продукции;
* техника порционирования, вари­анты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос, транспортирования;
* правила охлаждения, заморажи­вания и хранения готовых бульонов, от- варов;правила разогревания охлажден­ных, замороженных бульонов, отваров;
* требования к безопасности хра­нения готовых бульонов, отваров;
* правила маркирования упакован­ных бульонов, отваров
 |
| ПК 2.3.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации супов разнообразно­го ассортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализа- циисупов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вы- нос;взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилав- ка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингреди­ентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты в
 |

соответствии с рецептурой, осуществ­лять их взаимозаменяемость в соответ­ствии с нормами закладки, особенно­стями заказа, сезонностью;

* использовать региональные про­дукты для приготовления супов;
* выбирать, применять, комбини­ровать методы приготовления супов:
* пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
* готовить льезоны;
* закладывать продукты, подго­товленные полуфабрикаты в оп­ределенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
* рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
* соблюдать температурный и вре­менной режим варки супов;
* изменять закладку продуктов в со­ответствии с изменением выхода су­па;
* определять степень готовности су­пов;
* доводить супы до вкуса, до опре­деленной консистенции;
* проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использова­ния ресурсов, соблюдением требо­ваний по безопасности готовой про­дукции;
* соблюдать вы-

ход,выдерживать температуру по­дачи супов при порционировании;

* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безо­пасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовлен­ные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эсте­

тично упаковывать на вынос, для транспортирования;

* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминоло­гией, в том числе на иностранном языке Знания:
* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* классификация, рецептуры, пи­щевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнооб­разного ассортимента, в том числе ре­гиональных, вегетарианских, для диети­ческого питания;
* температурный режим и правила приготовления заправочных супов, су­пов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
* виды технологического обо­рудования и производственного ин­вентаря, используемых при приго­товлении супов, правила их безо­пасной эксплуатации;
* техника порционирования, вари­анты оформления супов для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
* правила охлаждения, заморажи­вания и хранения готовых супов; прави­ла разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вы­нос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с по­требителями;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - базовый словарный запас на ино­странном языке |
| ПК 2.4.Осуществлять приготовле­ние, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассорти­мента | Практический опыт в:- приготовлении соусных полу­фабрикатов, соусов разнообразного ас­сортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингреди­ентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответст­вии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зака­за, сезонностью;
* рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
* готовить соусные полуфабрика­ты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лье- зоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной осно­вы;
* охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогре­вать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
* закладывать продукты, под­готовленные соусные полуфабрика­ты в определенной последователь­ности с учетом продолжительности их варки;
* соблюдать температурный и временной режим варки соусов, опреде­лять степень готовности соусов;
* выбирать, применять, комбини­ровать различные методы приготовле­ния основных соусов и их производных;
 |

* рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получе­ния соусов определенной консистенции;
* изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со­уса;
* доводить соусы до вкуса;
* проверять качество готовых соусов перед отпуском их на разда­чу;
* порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требова­ний по безопасности готовой про­дукции;
* соблюдать выход соусов при порционировании;
* выдерживать температуру подачи;
* выбирать контейнеры, эсте­тично упаковывать соусы для транспортирования;
* творчески оформлять тарелку с

горячими блюдами соусами

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для соусов;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* ассортимент отдельных компо­нентов для соусов и соусных полуфаб­рикатов;
* методы приготовления отдель­ных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
* органолептические способы оп­ределения степени готовности и качест­ва отдельных компонентов соусов и со­усных полуфабрикатов;
* ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышлен­ного производства, их назначение и ис­пользование;
* классификация, рецептуры, пи­щевая ценность, требования к качеству,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | методы приготовления соусов разнооб­разного ассортимента, в том числе ре­гиональных, вегетарианских, для диети­ческого питания, их кулинарное назна­чение;* температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
* виды технологического обо­рудования и производственного ин­вентаря, используемые при приго­товлении соусов, правила их безо­пасной эксплуатации;
* правила охлаждения и замо­раживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрика­тов;
* правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрика­тов;
* требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
* нормы закладки муки и дру­гих загустителей для получения соусов различной консистенции
* техника порционирования, вари­анты подачи соусов;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос соусов;
* методы сервировки и подачи со­усов на стол; способы оформления та­релки соусами;
* температура подачи соусов;
* требования к безопасности хра­нения готовых соусов
 |
| ПК 2.5.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации горячих блюд и гар­ниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий- разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:- подбирать в соответствии с тех- |

нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингреди­ентов;

* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гар­ниров в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бо­бовых, макаронных изделий разнооб­разного ассортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния блюд и гарниров из овощей и гри­бов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
* замачивать сушеные;
* бланшировать;
* варить в воде или в молоке;
* готовить на пару;
* припускать в воде, бульоне и собственном соку;
* жарить сырые и предвари­тельно отваренные;
* жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
* фаршировать, тушить, запе­кать;
* готовить овощные пюре;
* готовить начинки из грибов;
* определять степень готовно­сти блюд и гарниров из овощей и грибов;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
* выбирать оборудование, про­изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо­собом приготовления;
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа пита­ния, вида основного сырья и его кули­нарных свойств:
* замачивать в воде или молоке;
* бланшировать;
* варить в воде или в молоке;
* готовить на пару;
* припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
* жарить предварительно отва­ренные;
* готовить массы из каш, формо­вать, жарить, запекать изделия из каш;
* готовить блюда из круп в соче­тании с мясом, овощами;
* выкладывать в формы для за­пекания, запекать подготовлен­ные макаронные изделия, бобо­вые;
* готовить пюре из бобовых;
* определять степень готовно­сти блюд и гарниров из круп, бобо­вых, макаронных изделий;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изде­лий;
* рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для за­мачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изде­лий;
* выбирать оборудование, про­изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо­собом приготовления;
* проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, ма­каронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий для подачи с учетом рационального использования ре­сурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при пор- ционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранитьсвежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
* разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, ма­каронных изделий с учетом требова­ний к безопасности готовой про­дукции;
* выбирать контейнеры, эсте­тично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горя­чих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной тер-

минологиейконсультировать потреби­телей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из­делий

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для горячих блюд и гарни­ров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кули­нарных свойств овощей и грибов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей
* методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон­ных изделий, правила их выбора с уче­том типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и ма­каронных изделий;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон­ных изделий, их сочетаемость с основ­ными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей
* техника порционирования, вари­анты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнообразного ассор­тимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­

дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из­делий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнообразного ассор­тимента;
* правила разогревания,
* правила охлаждения, заморажи­вания и хранения готовых блюд и гар­ниров из овощей, грибов, круп, бобо­вых, макаронных изделий разнообраз­ного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, ма­каронных изделий разнообразного ас­сортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при оплате налич­ными деньгами, при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень от­ветственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила,техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| ПК 2.6.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации горячих блюд, кули­нарных изделий,закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассорти­мента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингреди­ентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением тре­бований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули-
 |

нарных изделий и закусок из яиц, тво­рога, сыра, муки в соответствии с ре­цептурой;

* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ас­сортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его ку­линарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ин­гредиентов, жарить на плоской по­верхности, во фритюре, фарширо­вать, запекать)
* определять степень готовно­сти блюд из яиц; доводить до вку­са;
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
* протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным спо­собом;
* формовать изделия из творога;
* жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
* жарить на плоской поверхно­сти;
* жарить, запекать на гриле;
* определять степень готовно­сти блюд из творога; доводить до вкуса;
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
* замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домаш­ней, пельменей, вареников, чебуре-

ков, блинчиков);

* формовать изделия из теста (пель­мени, вареники, пиццу, пончики, че­буреки и т.д.);
* охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
* подготавливать продукты для пиц­цы;
* раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизиро­ванным способом;
* жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, ола­дьи;
* выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
* жарить в большом количестве жи­ра;
* жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
* разогревать в СВЧ готовые муч­ные изделия;
* определять степень готовно­сти блюд, кулинарных изделий из муки;доводить до вкуса;
* проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок пе­ред отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изде­лия, закуски для подачи с учетом ра­ционального использования ресур­сов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при пор- ционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфаб­рикаты из теста с учетом требова­ний к безопасности пищевых про­дуктов;
* хранитьсвежеприготовлен-

ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полу­фабрикаты для них с учетом требо­ваний по безопасности готовой про­дукции;

* разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эсте­тично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообраз­ного ассортимента;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания:
* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для горячих блюд, кулинар­ных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кули­нарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости;
* техника порционирования, вари­анты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок изяиц, 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
* правила охлаждения, заморажи­вания и хранения,разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразно­го ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых горячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимен­та;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вы­нос;
* правила поведения, степень от­ветственности за правильность расчетов с потребителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке;
* техника общения, ориентирован­ная на потребителя
 |
| ПК 2.7.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации горячих блюд, кули­нарных изделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ас­сортимента | Практический опыт в:* 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 вы- нос;взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилав- ка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность рыбы, не­рыбного водного сырья и дополнитель­ных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* выбирать, подготавливать пряно-
 |

сти, приправы, специи;

* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные про­дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
* варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
* готовить на пару;
* припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлет­ной массы в воде, бульоне;
* жарить порционные куски ры­бу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основ­ным способом, во фритюре;
* жарить порционные куски ры­бу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на ре­шетке гриля и плоской поверх­ности;
* фаршировать, тушить, запе­кать с гарниром и без;
* варить креветок, раков, гре­бешков, филе кальмаров, мор­скую капусту в воде и других жидкостях;
* бланшировать и - отваривать мясо крабов;
* припускать мидий в неболь­шом количестве жидкости и соб­ственном соку;
* жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основ­ным способом, в большом коли­честве жира;
* определять степень готовно­сти горячих блюд, кулинарных из­делий из рыбы, нерыбного водного сырья;доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, про­изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо­собом приготовления;
* проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинар­ные изделия, закуски из рыбы, нерыб­ного водного сырья для подачи с уче­том рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при пор- ционировании;
* 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;
* хранитьсвежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эсте­тично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализован­ных горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок из рыбы, нерыбного водно­го сырья разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

рыбы, нерыбного водного сырья

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных
* ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, прави­ла их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству,
* температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей
* техника порционирования, вари­анты оформления горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок из рыбы, не­рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­

дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти­мента, в том числе региональных;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, ку­линарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента;
* правила разогревания,
* правила охлаждения, заморажи­вания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разно­образного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых горячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок из рыбы, нерыб­ного водного сырья разнообразного ас­сортимента;
* правила маркирования упакован­ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вы­нос;
* правила поведения, степень от­ветственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| ПК 2.8.Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации горячих блюд, ку­линарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнооб­разного ассортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика;
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вы- нос;взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилав- ка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингре­диентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
 |

* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные про­дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно­образного ассортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
* варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
* варить изделия из мясной котлет­ной массы, котлетной массы из до­машней птицы, дичи на пару;
* припускать мясо, мясные продук­ты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной мас­сы в небольшом количестве жидко­сти и на пару;
* жарить мясо крупным куском, под­готовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
* жарить порционные куски мя­са, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
* жарить порционные куски мя­са, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной руб­лей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
* жарить мясо, мясные продук­ты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
* жарить пластованные тушки

птицы под прессом;

-жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;

* тушить мясо крупным, порци­онным и мелкими кусками гар­ниром и без;
* запекать мясо, мясные продук­ты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, туше­ния, обжаривания с гарниром, соусом и без;
* бланшировать, отваривать мясные продукты;
* определять степень готовно­сти горячих блюд, кулинарных из­делий из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кроли- ка;доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, про­изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо­собом приготовления
* проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинар­ные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро­лика для подачи с учетом рацио­нального использования ресурсов, соблюдением требований по безо­пасности готовой продукции;
* соблюдать выход при пор- ционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных из­делий, закусок из мяса, мясных продук­тов, домашней птицы, дичи, кролика;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про­дуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранитьсвежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные

блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про­дуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эсте­тично упаковывать на вынос, для тр анспор тир ования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок мяса, мясных продуктов, домаш­ней птицы, дичи, кролика разнообраз­ного ассортимента;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

птицы, дичи, кролика

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для горячих блюд кулинар­ных изделий, закусок из мяса, домаш­ней птицы, дичи, кролика разнообраз­ного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбо­ра с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей
* техника порционирования, вари­анты оформления горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок из мяса, мяс­ных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных про­дуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, ку­линарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассорти­мента;
* правила охлаждения, заморажи­вания и хранения готовых блюд, разо- греванияохлажденных, заморожен- ныхблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых горячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро­лика разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета по­требителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень от­ветственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с по­требителями

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - базовый словарный запас на ино­странном языке |
| Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок разнообраз­ного ассортимента | ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для приготовления холод­ных блюд, кулинарных из­делий, закусок в соответ­ствии с инструкциями и регламентами | Практический опыт:* подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кули­нарных изделий, закусок
* подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудова­ния, производственного инвентаря, ин­струментов, весоизмерительных прибо­ров
* подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холод- ныхблюд, кулинарных изделий, закусок
* подготовка к использованию об­работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| Умения:* выбирать, рационально разме­щать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку ра­бочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандар­тами чистоты;
* применять регламенты, стандар­ты и нормативно-техническую доку­ментацию, соблюдать санитарные тре­бования;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весо­измерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоеч­ной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производ­ственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухон­ных ножей, острых, травмоопасных час­тей технологического оборудования;
* соблюдать условия хранения ку­хонной посуды, инвентаря, инструмен­тов
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в
 |

зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

* подготавливать к работе, прове­рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать мате­риалы, посуду, контейнеры, оборудова­ние для упаковки, хранения, подготов­ки к транспортированию готовых хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по­луфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
* осуществлять их выбор в соот­ветствии с технологическими требова­ниями;
* обеспечивать их хранение в со­ответствии с инструкциями и регламен­тами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку

на склад

Знания:

* требования охраны труда, по­жарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ по приготов­лению холодных блюд, кулинарных из­делий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современ­ные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до­кументация, используемая при приго­товлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* возможные последствия на­рушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке произ­водственного инвентаря и кухонной посуды;
* правила безопасного хране­ния чистящих, моющих и дезинфи­цирующих средств, предназна­ченных для последующего исполь­зования;
* правила утилизации отходов
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) го­товых холодных блюд, кулинарных из­делий, закусок;
* способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кули­нарных изделий, закусок;
* условия, сроки, способы хране­ния холодных блюд, кулинарных изде­лий, закусок
* ассортимент, требования к каче­ству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приго­товлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
* правила оформления заявок на склад

Практический опыт в:

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродол­жительное хранение хо­лодных соусов, заправок разнообразного ассорти­мента

- приготовлении, хранении холод­ных соусов и заправок, их порциониро- вании на раздаче

Умения:

* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных со­усов и заправок;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления холодных со­усов и заправок
* Выбирать, примнять, комбини­ровать методы приготовления холодных соусов и заправок:
* смешивать сливочное масло с на­полнителями для получения масля­ных смесей;
* смешивать и настаивать раститель­ные масла с пряностями;
* тереть хрен на терке и заливать ки­пятком;
* растирать горчичный порошок с пряным отваром;
* взбивать растительное масло с сы­рыми желтками яиц для соуса майо­нез;
* пассеровать овощи, томатные про­дукты для маринада овощного;
* доводить до требуемой консистен­ции холодные соусы и заправки;
* готовить производные соуса майо­нез;
* корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
* выбирать производственный ин­вентарь и технологическое оборудова­ние, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и за­правок;
* охлаждать, замораживать, хра­нить отдельные компоненты соусов;
* рационально использовать про­дукты, соусные полуфабрикаты;
* изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со­уса;
* определять степень готовности соусов;
* проверять качество готовых хо­лодных соусов и заправок перед отпус­ком их на раздачу;
* порционировать, соусы с приме­нением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции;
* соблюдать выход соусов при порционировании;
* выдерживать температуру пода­чи;
* хранитьсвежеприготовленные соусы с учетом требований к безопас­ности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортиро­вания;
* творчески оформлять тарелку с

холодными блюдами соусами

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для холодных соусов и за­правок;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* ассортимент отдельных компо­нентов для холодных соусов и заправок;
* методы приготовления отдель­ных компонентов для холодных соусов и заправок;
* органолептические способы оп­ределения степени готовности и качест­ва отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
* ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
* классификация, рецептуры, пи­щевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных со­усов и заправок разнообразного ассор­тимента, их кулинарное назначение;
* температурный режим и правила приготовления холодных соусов и за­правок;
* виды технологического оборудо­

вания и производственного инвентаря, используемые при приготовлении хо­лодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * требования к безопасности хра­нения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
* техника порционирования, вари­анты подачи соусов;
* методы сервировки и подачи со­усов на стол; способы оформления та­релки соусами;
* температура подачи соусов;
* правила
* хранения готовых соусов;
* требования к безопасности хра­нения готовых соусов
 |
| ПК 3.3.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации салатов разнообраз­ного ассортимента | Практический опыт:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответст­вии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления салатов раз­нообразного ассортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
* нарезать свежие и вареные овощи,

свежие фрукты вручную и механи­ческим способом;* замачивать сушеную морскую ка­пусту для набухания;
* нарезать, измельчать мясные и
 |

рыбные продукты;

* выбирать, подготавливать салат­ные заправки на основе раститель­ного масла, уксуса, майонеза, смета­ны и других кисломолочных про­дуктов;
* прослаивать компоненты салата;
* смешивать различные ингредиенты салатов;
* заправлять салаты заправками;
* доводить салаты до вкуса;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно­

гигиенические требования при приго­товлении салатов;

* проверять качество готовых са­латов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять салатыдля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать температуру пода­чи салатов;
* хранитьсалатыс учетом требова­ний к безопасности готовой продукции;
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов Знания:
* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов
* методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа пита-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ния, кулинарных свойств продуктов;* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи салатов;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении са­латных заправок, их сочетаемость с ос­новными продуктами, входящими в са­лат;
* нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей
* техника порционирования, вари­анты оформления салатов разнообраз­ного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнооб­разного ассортимента;
* правила хранения салатов разно­образного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения салатов разнообразного ассорти­мента;
* правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень от­ветственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| ПК 3.4.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации бутербродов, канапе, холодных закусок разнооб­разного ассортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разно­образного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения: |

* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холод­ных закусок в соответствии с рецепту­рой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ас­сортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинар­ных свойств используемых продуктов:
* нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
* вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
* готовить квашеную капусту;
* мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
* нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
* охлаждать готовые блюда из раз­личных продуктов;
* фаршировать куриные и перепели­ные яйца;
* фаршировать шляпки грибов;
* подготавливать, нарезать пшенич­ный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
* подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистен­ции;
* вырезать украшения з овощей, гри­бов;
* измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно­

гигиенические требования при приго­товлении бутербродов, холодных заку­сок;

* проверять качество готовых бу­тербродов, холодных закусок перед от­пуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные за- кускидля подачи с учетом рационально­го использования ресурсов, соблюдени­ем требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать температуру пода­чи бутербродов, холодных закусок;
* хранитьбутерброды, холодные закуски
* с учетом требований к безопас­ности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования
* рассчитывать стоимость;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей,

оказывать им помощь в выборе бутер­бродов, холодных закусок

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для приготовления бутер­бродов, холодных закусок разнообраз­ного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления бутер­бродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кули-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нарных свойств продуктов;* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи холодных закусок;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент ароматических ве­ществ, используемых при приготовле­нии масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
* нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей
* техника порционирования, вари­анты оформления бутербродов, холод­ных закусок разнообразного ассорти­мента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разно­образного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, хо­лодных закусок разнообразного ассор­тимента;
* правила хранения, требования к безопасности
* хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакован­ных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с по­требителями при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень от­ветственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| ПК 3.5.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали- | Практический опыт в:- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, |

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения:

зации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ас­сортимента

* 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, произ-

водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления;

* соблюдать санитарно­

гигиенические 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 порциони- ровании;
* выдерживать температуру пода­чи холодных блюд, кулинарных изде­лий, закусок из рыбы, нерыбного водно­го сырья;
* хранить готовые холодные блю­да, кулинарные изделия, закуски из ры­бы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок

из рыбы, нерыбного водного сырья

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для холодных блюд кули­нарных изделий, закусок из рыбы, не­рыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, прави­ла их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья, их сочетаемость с основными про­дуктами;
* нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей
* техника порционирования, вари­анты оформления холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос холодных блюд, кулинар­ных изделий, закусок из рыбы, нерыб­ного водного сырья разнообразного ас­сортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента;
* правила хранения готовых хо- лодныхблюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья;
* требования к безопасности хра­нения готовых холодных блюд, кули­нарных изделий, закусок из рыбы, не-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | рыбного водного сырья разнообразного ассортимента;* правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| ПК 3.6.Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ас­сортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи разнообразного ассортимента
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления;
* выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок в соответст­вии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные про­дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней пти­цы, дичи
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния холодных блюд, кулинарных изде­лий, закусок из мяса, мясных продук­тов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
* охлаждать, хранить готовые мяс­ные продукты с учетом требований к
 |

безопасности;

* порционировть отварную, жаре­ную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
* снимать кожу с отварного языка;
* нарезать тонкими ломтиками мяс­ные продукты вручную и на слайсе- ре;
* замачивать желатин, готовить мяс­ное, куриное желе;
* украшать и заливать мясные про­дукты порциями;
* вынимать готовое желе из форм;
* доводить до вкуса;
* подбирать соусы, заправки, гарни­ры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно­

гигиенические требования при приго­товлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

* проверять качество готовых хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинар­ные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального исполь­зования ресурсов, соблюдением требо­ваний по безопасности готовой продук­ции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* 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;
* хранитьхолодные блюда, кули­нарные изделия, закуски из мяса, мяс­ных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности го­товой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

птицы, дичи

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с уче­том типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости ос-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | новного сырья и дополнительных ин­гредиентов с учетом сезонности, регио­нальных особенностей* техника порционирования, вари­анты оформления холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональ­ных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила хранения готовых хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых холодных блюд, кули­нарных изделий, закусок из мяса, мяс­ных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень от­ветственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разно­образного ассорти­мента | ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для приготовления холод­ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти­мента в соответствии с ин­струкциями и регламента­ми | Практический опыт в:* подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* подготовке к использованию об­работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| Умения: |

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

на склад

Знания:

* требования охраны труда, по­жарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит­ков;
* последовательность выполнения технологических операций, современ­ные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит­ков;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до­кументация, используемая при приго­товлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* возможные последствия наруше­ния санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производст­венного инвентаря и кухонной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирую­щих средств, предназначенных для по­следующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | сладких блюд, десертов, напитков;* условия, сроки, способы хране­ния холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
* ассортимент, требования к каче­ству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приго­товлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* правила оформления заявок на склад
 |
| ПК 4.2. Осуществлять при­готовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных слад­ких блюд, десертов разно­образного ассортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оцени­вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингреди­ентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать арома­тические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп­турой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
* готовить сладкие соусы;
* хранить, использовать готовые ви­ды теста;
 |

* нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
* варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
* запекать фрукты;
* взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
* подготавливать желатин, агар-агар;
* готовить фруктовые, ягодные, мо­лочные желе, муссы, кремы, фрук­товые, ягодные самбуки;
* смешивать и взбивать готовые су­хие смеси промышленного произ­водства;
* использовать и выпекать различ­ные виды готового теста;
* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления
* проверять качество готовых хо­лодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рацио­нального использования ресурсов, со­блюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать температуру пода­чи холодных сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полу­фабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безо­пасности пищевых продуктов;
* хранитьсвежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, по­луфабрикаты для них с учетом требова­ний по безопасности готовой продук­ции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про-

дукции на вынос;

* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей,

оказывать им помощь в выборе холод­ных сладких блюд, десертов

Знания:

* ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их вы­бора с учетом типа питания, кулинар­ных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов;
* техника порционирования, вари­анты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассор­тимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос холодных сладких блюд, десертовразнообразного 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 ино-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | странном языке;- техника общения, ориентирован­ная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять при­готовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих слад­ких блюд, десертов разно­образного ассортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих слад­ких блюд, десертов с соблюдением тре­бований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать арома­тические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп­турой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления горячих слад­ких блюд, десертов разнообразного ас­сортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
* готовить сладкие соусы;
* хранить, использовать готовые ви­ды теста;
* нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
* варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
* запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
* жарить фрукты основным спосо-
 |

бом и на гриле;

* проваривать на водяной бане, запе­кать, варить в формах на пару осно­вы для горячих десертов;
* взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
* готовить сладкие блинчики, пудин­ги, оладьи, омлеты, вареники с яго­дами, шарлотки;
* смешивать и взбивать готовые су­хие смеси промышленного произ­водства;
* использовать и выпекать различ­ные виды готового теста;
* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления;
* Проверять качество готовых го­рячих сладких блюд, десертов перед от­пуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, де­серты для подачи с учетом рациональ­ного использования ресурсов, соблюде­ния требований по безопасности гото­вой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать температуру пода­чи горячих сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полу­фабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безо­пасности пищевых продуктов;
* хранитьсвежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полу­фабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих

сладких блюд, десертов

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их вы­бора с учетом типа питания, кулинар­ных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов;
* техника порционирования, вари­анты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассор­тимента для подачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос горячих сладких блюд, де- сертовразнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассор­тимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* базовый словарный запас на ино­странном языке;
* техника общения, ориентирован-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ная на потребителя |
| ПК 4.4.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации холодных напитков разнообразного ассорти­мента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных на­питков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со­седства;
* выбирать, подготавливать арома­тические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления холодных на­питков разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его ку­линарных свойств;
* отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
* смешивать различные соки с дру­гими ингредиентам;
* проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингре­диентами;
* готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
* готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промыш­ленного производства;
* готовить лимонады;
* готовить холодные алкогольные
 |

напитки;

* готовить горячие напитки (чай, ко­фе) для подачи в холодном виде;
* подготавливать пряности для на­питков;
* определять степень готовности напитков;
* доводить их до вкуса;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления, безопасно его использо­вать;
* соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
* проверять качество готовых хо­лодных напитков перед отпуском, упа­ковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для пода­чи с учетом рационального использова­ния ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать температуру пода­чи холодных напитков;
* хранитьсвежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей,

оказывать им помощь в выборе холод­ных напитков

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для холодных напитков раз­нообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос­новного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи холодных напитков;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов
* техника порционирования, вари­анты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для по­дачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос холодных напитковразно- образного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых холодных напитков раз­нообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке
 |
| ПК 4.5.Осуществлять приготовле­ние, творческое оформле­ние и подготовку к реали­зации горячих напитков разнообразного ассорти­мента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:- подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов; |

* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напит­ков с соблюдением требований по безо­пасности продукции, товарного сосед­ства;
* выбирать, подготавливать арома­тические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления горячих на­питков разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния горячих напитков с учетом типа пи­тания, вида основного сырья, его кули­нарных свойств;
* заваривать чай;
* варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
* готовить кофе на песке;
* обжаривать зерна кофе;
* варить какао, горячий шоколад;
* готовить горячие алкогольные на­питки;
* подготавливать пряности для на­питков;
* определять степень готовности напитков;
* доводить их до вкуса;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления, безопасно его использо­вать;
* соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
* Проверять качество готовых го­рячих напитков перед отпуском, упа­ковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасно­сти готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони-

ровании;

* выдерживать температуру пода­чи горячих напитков;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих

напитков

Знания:

* правила выбора основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаме­няемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для горячих напитков раз­нообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос­новного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, температура подачи горячих напитков;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов
* ехника порционирования, вари­анты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для по­дачи;
* виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпус­ка на вынос горячих напитков разнооб­разного ассортимента, в том числе ре­гиональных;
* методы сервировки и подачи,

температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * требования к безопасности хра­нения готовых горячих напитков разно­образного ассортимента;
* правила расчета с потребителя­ми;
* базовый словарный запас на ино­странном языке;
* техника общения, ориентирован­ная на потребителя
 |
| Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, мучных кондитер­ских изделий разно­образного ассорти­мента | ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудо­вание, инвентарь, конди­терское сырье, исходные материалы к работе в соот­ветствии с инструкциями и регламентами | Практический опыт в:* подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудова­ния, производственного инвентаря, ин­струментов, весоизмерительных прибо­ров
* подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспе­чении их хранения в соответствии с ин­струкциями и регламентами, стандарта­ми чистоты
 |
| Умения:* выбирать, рационально разме­щать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку, под­держивать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструк­циями и регламентами, стандартами чистоты;
* применять регламенты, стандар­ты и нормативно-техническую доку­ментацию, соблюдать санитарные тре­бования;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весо­измерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоеч­ной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарта­ми чистоты;
* соблюдать правила мытья кухон­ных ножей, острых, травмоопасных час­тей технологического оборудования;
* - обеспечивать чистоту, безопас­ность кондитерских мешков;
* соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря,
 |

инструментов

* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
* подготавливать к работе, прове­рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать, ра­ционально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, обору­дование для упаковки, хранения, под­готовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий

Знания:

* требования охраны труда, по­жарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ в кондитер­ском цехе;
* последовательность выполнения технологических операций, современ­ные методы изготовления хлебобулоч­ных, мучных кондитерских изделий;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до­кументация, используемая при изготов­лении хлебобулочных, мучных конди­терских изделий;
* возможные последствия наруше­ния санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производст­венного инвентаря и производственной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирую-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | щих 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 порциониро- вания (комплектования), укладки, упа­ковки на вынос готовых хлебобулоч­ных, мучных кондитерских изделий;
* условия, сроки, способы хране­ния хлебобулочных, мучных кондитер­ских изделий
* ассортимент, требования к каче­ству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приго­товлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* правила оформления заявок на склад;
* виды, назначение и правила экс­плуатации приборов для экспресс оцен­ки качества и безопасности сырья, про­дуктов, материалов;
 |
| ПК 5.2.Осуществлять приготовле­ние и подготовку к исполь­зованию отделочных полу­фабрикатов для хлебобу­лочных, мучных кондитер­ских изделий | Практический опыт в:- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требо­ваний по безопасности продукции, то­варного соседства;
* выбирать, подготавливать арома­тические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использова­нию пищевых добавок;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полу­фабрикатов в соответствии с рецепту-
 |

Рой;

* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные про­дукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
* хранить, подготавливать отде­лочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по­сыпки, фруктовые смеси, термоста­бильные начинки и пр.
* выбирать, применять комбини­ровать различные методы приготовле­ния, подготовки отделочных полуфаб­рикатов:
* готовить желе;
* хранить, подготавливать отделоч­ные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
* нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фрукто­вые смеси с сахарным песком до за­густения;
* варить сахарный сироп для про­мочки изделий;
* варить сахарный сироп и прове­рять его крепость (для приготовле­ния помадки, украшений из караме­ли и пр.);
* уваривать сахарный сироп для при­готовления тиража;
* готовить жженый сахар;
* готовить посыпки;
* готовить помаду, глазури;
* готовить кремы с учетом требова­ний к безопасности готовой продук­ции;
* определять степень готовности от­делочных полуфабрикатов;
* доводить до вкуса, требуемой кон­систенции;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления
* проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | или упаковкой для непродолжительного хранения;* хранитьсвежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфаб­рикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности го­товой продукции;
* организовывать хранение отде­лочных полуфабрикатов
 |
| Знания:* ассортимент, товароведная ха­рактеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингреди­ентов с учетом их сочетаемости, взаи­мозаменяемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для отделочных полуфабри­катов;
* виды, характеристика, назначе­ние, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного про­изводства;
* характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов
* методы приготовления отделоч­ных полуфабрикатов, правила их выбо­ра с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству отделочных полуфаб­рикатов;
* органолептические способы оп­ределения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов;
* Условия, сроки хранения отде­лочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
* требования к безопасности хра­нения отделочных полуфабрикатов
 |
| ПК 5.3.Осуществлять изготовле­ние, творческое оформле­ние, подготовку к реализа­ции хлебобулочных изде­лий и хлеба разнообразного | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разно­образного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителя-
 |

ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения:

* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;

ассортимента

* 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 опар- ным и безопарным способом вруч­ную и с использованием технологи­ческого оборудования;
* подготавливать начинки, фарши;
* подготавливать отделочные полу­фабрикаты;
* прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожже­вого слоеного теста вручную и с ис­пользованием механического обору­дования;
* проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе­ченных хлебобулочных изделий и хлеба;
* проводить оформление хлебобу­лочных изделий;
* выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инст­рументы в соответствии со способом приготовления
* проверять качество хлебобулоч­ных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с уче­том требований по безопасности гото­вой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти­рования хлебобулочных изделий и хле­ба
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей,

оказывать им помощь в выборе хлебо­булочных изделий и хлеба

Знания:

* ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления хлебобу­лочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кули­нарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, хлебобулочных изде­лий и хлеба;
* органолептические способы оп­

ределения готовности выпеченных из­делий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов;
* техника порционирования (ком­плектования), складирования для не­продолжительного хранения хлебобу­лочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно­образного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разно­образного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакован­ных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с по­требителями при отпуске продукции на вынос;
* базовый словарный запас на ино­странном языке;
* техника общения, ориентирован­ная на потребителя
 |
| ПК 5.4.Осуществлять изготовле­ние, творческое оформле­ние, подготовку к реализа­ции мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Практический опыт в:* приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнооб­разного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителя­ми при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления мучных конди­терских изделий с соблюдением требо­ваний по безопасности продукции, то­варного соседства;
* выбирать, подготавливать арома­тические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты,
 |

входящие в состав мучных кондитер­ских изделий в соответствии с рецепту­рой;

* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные про­дукты для приготовления мучных кон­дитерских изделий
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
* подготавливать продукты;
* готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, биск­витное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
* подготавливать начинки, отделоч­ные полуфабрикаты;
* проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе­ченных мучных кондитерских изде­лий;
* проводить оформление мучных кондитерских изделий;
* выбирать, безопасно использо­вать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соот­ветствии со способом приготовления
* проверять качество мучные кон­дитерские изделия перед отпуском, упа­ковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти­рования мучных кондитерских изделий
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных

кондитерских изделий

Знания:

* ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их вы­бора с учетом типа питания, кулинар­ных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо­вания к качеству, мучных кондитерских изделий;
* органолептические способы оп­ределения готовности выпеченных из­делий;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов;
* техника порционирования (ком­плектования), складирования для не­продолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнооб­разного ассортимента, в том числе ре­гиональных;
* методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнооб­разного ассортимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакован­ных мучных кондитерских изделий раз­нообразного ассортимента, правила за­полнения этикеток

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * базовый словарный запас на ино­странном языке;
* техника общения, ориентирован­ная на потребителя
 |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, твор­ческое оформление, подготовку к реали­зации пирожных и тортов разнообраз­ного ассортимента | * Практический опыт: 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 прилав- ка/раздачи
 |
| Умения:* подбирать в соответствии с тех­нологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных про­дуктов и дополнительных ингредиен­тов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со­седства;
* выбирать, подготавливать арома­тические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяе­мость продуктов в соответствии с нор­мами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные про­дукты для приготовления пирожных и тортов
* выбирать, применять комбини­ровать различные способы приготовле­ния пирожных и тортов с учетом типа питания:
* подготавливать продукты;
* готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, биск­витное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
* подготавливать начинки, кремы,
 |

отделочные полуфабрикаты;

* проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
* готовить, оформлять торты, пи­рожные с учетом требований к безо­пасности готовой продукции;
* выбирать, безопасно использо­вать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соот­ветствии со способом приготовления
* проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порциони- ровании;
* выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требова­ний по безопасности готовой продук­ции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти­рования пирожных и тортов
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной тер­минологией;
* консультировать потребителей,

оказывать им помощь в выборе пирож­ных и тортов

Знания:

* ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ин­гредиентов для пирожных и тортов раз­нообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сы­рья и продуктов;
* методы приготовления пирож­ных и тортов, правила их выбора с уче­том типа питания;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требо-

вания к качеству, пирожных и тортов;

* органолептические способы оп­ределения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
* нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов;
* техника порционирования (ком­плектования), складирования для не­продолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ас­сортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи пи­рожных и тортов разнообразного ассор­тимента;
* требования к безопасности хра­нения готовых пирожных и тортов раз­нообразного ассортимента;
* правила маркирования упакован­ных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения эти­кеток
* правила, техника общения с по­требителями;
* базовый словарный запас на ино­странном языке

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разде­лов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Объем образовательной программы в академических часах | Рекомен­дуемый курс изу­чения |
| Макси­мальное | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | Самостоя­тельнаяработа1 |
| Занятия по дисциплинам и МДК | Практики |
| Всего по дис­циплинам/ МДК | В том числе, лабораторные и практические занятия |
| 1 | 2 |  | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Обязательная часть образовательной про­граммы | 36062 | 1526 | 884 | 1188 | 784 |  |
| ОП. 00 | Общепрофессиональныйцикл | 1096 | 718 | 422 | - | 378 |  |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, фи­зиологии питания, санитарии и гигиены | 152 | 102 | 58 | - | 50 | 1 |
| ОП.02 | Основы товароведения продо­вольственных товаров | 158 | 106 | 60 | - | 52 | 1 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 160 | 106 | 60 | - | 54 | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 150 | 100 | 56 | - | 50 | 2 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 120 | 80 | 46 | - | 40 | 1 |
| ОП.06 | Охрана труда | 54 | 36 | 20 | - | 18 | 1 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профес­сиональной деятельности | 168 | 112 | 64 | - | 56 | 1-2 |

1 Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образо­вательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2В том числе 108 часов промежуточной аттестации

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятель­ности- | 54 | 36 | 20 | - | 18 | 1 |
| ОП.09 | Физическая культура | 80 | 40 | 38 | - | 40 | 1-2 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 2402 | 808 | 462 | 1188 | 406 | - |
| ПМ. 00 | ПрофессиональныеМодули | 2402 | 808 | 462 | 1188 | 406 | - |
| ПМ. 01 | Приготовление и подготов­ка к реализации полуфабри­катов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ас­сортимента | 294 | 100 | 56 | 144 | 50 | 1 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хра­нения кулинарных полуфабрика­тов | 54 | 36 | 20 | - | 18 | 1 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации ку­линарных полуфабрикатов | 96 | 64 | 36 | - | 32 | 1 |
| УП. 01 | Учебная практика | 72 | - | - | 72 | - |  |
| ПП. 01 | Производственная практика | 72 | - | - | 72 | - |  |
| ПМ 02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб­разного ассортимента | 824 | 286 | 162 | 396 | 142 | 2 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 54 | 36 | 20 | - | 18 | 2 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 374 | 250 | 142 | - | 124 | 2 |
| УП. 02 | Учебная практика | 180 | - | - | 180 | - | 2 |
| ПП. 02 | Производственная практика | 216 | - | - | 216 | - | - |
| ПМ 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных | 386 | 128 | 78 | 180 | 68 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | изделий, закусок разнооб­разного ассортимента |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 54 | 36 | 20 | - | 18 | 3 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 152 | 102 | 58 | - | 50 | 3 |
| УП. 03 | Учебная практика | 72 | - | - | 72 | - | 3 |
| ПП. 03 | Производственная практика | 108 | - | - | 108 | - | 3 |
| ПМ 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимен­та | 306 | 108 | 60 | 144 | 54 | 4 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации го­рячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 54 | 36 | 20 | - | 18 | 4 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации го­рячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 108 | 72 | 40 | - | 36 | 4 |
| УП. 04 | Учебная практика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| ПП. 04 | Производственная практика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| ПМ 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий раз­нообразного ассортимента | 602 | 186 | 106 | 324 | 92 | 2 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хле­бобулочных, мучных конди­терских изделий | 54 | 36 | 20 | - | 18 | 2 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, | 224 | 150 | 86 | - | 74 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | подготовки к реализации хле­бобулочных, мучных конди­терских изделий |  |  |  |  |  |  |
| УП. 05 | Учебная практика | 144 | - | - | 144 | - | 2 |
| ПП. 05 | Производственная практика | 180 | - | - | 180 | - | 2 |
|  | Промежуточная аттестация | 108 | - | - |  | - | 2 |
| Вариативная часть образовательной про­граммы | 1008 | 264 | 150 | 612 | 132 | - |
| ОП.10 | Информационные техноло­гии в профессиональной деятельности | 160 | 106 | 60 |  | 54 | 3 |
| ОП.11 | Организация обслуживания в ресторане | 90 | 60 | 34 |  | 30 | 4 |
| ОП.12 | Этика и психология в профес­сиональной деятельности | 62 | 42 | 24 |  | 20 | 4 |
| ПМ.06 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни | 696 | 56 | 32 | 612 | 28 | 4 |
| МДК.06.01 | Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кух­ни разнообразного ассорти­мента | 84 | 56 | 32 | - | 28 | 4 |
| УП.06 | Учебная практика |  | - | - | 72 | - | 4 |
| ПП.06 | Производственная практика |  | - | - | 540 | - | 4 |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация в виде демонст­рационного экзамена | 72 | - | - | - | - | - |
| Итого | 4674 |

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематиза­ции и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или не­скольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Сентябрь | 29.IX - 5.X | Октябрь | 27.X - 2.XI | Ноябрь | Декабрь | 29.XII - 4.I | Январь | 26.I - 1.II | Февраль | 23.II - 1.III | Март | 30.III - 5.IV | Апрель | | 27.IV - 3.V | | Май | Июнь | Итого |
| 1 | 8 | 15 | 22 | 6 | 13 | 20 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 5 | 12 | 19 | 2 | 9 | 16 | 2 | 9 | 16 | 23 | 6 | 13 | 20 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 |
| Индекс | Компоненты программы | 7 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 11 | 18 | 25 |  | 8 | 15 | 22 | 8 | 15 | 22 | 29 | 12 | 19 | 26 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 |  |
| Номера календарных недель |
| 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |  |
| Порядковые номера недель учебного года 1 курс |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |  |
| ОП.00 | Общепроф ессиональный цикл |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| ОП.06 | Охрана труда | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  | К | К | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 26 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.09 | Физическая культура | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | К | К |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 |
| П.00 | Проф ессиональный цикл |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.00 | Проф ессиональные модули |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  | К | К | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| УП.01 | Учебная пр актика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хгорячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | К | К | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 | 6 | 6 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 128 |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  | 252 |
| ПА | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |
|  | Вариативная часть | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | К | К | 20 | 22 | 20 | 22 | 20 | 22 | 20 | 22 | 20 | 24 | 22 | 22 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 374 |
|  | Всего час. в неделю учебных занятий | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | К | К | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 1476 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Сентябрь | 29.IX - 5.X | Октябрь | 27.X - 2.XI | Ноябрь | Декабрь | 29.XII - 4.I | Январь | 26.I - 1.II | Февраль | 23.II - 1.III | Март | 30.III - 5.IV | Апрель | | 27.IV - 3.V | | Май | Июнь | Итого |
| 1 | 8 | 15 | 22 | 6 | 13 | 20 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 5 | 12 | 19 | 2 | 9 | 16 | 2 | 9 | 16 | 23 | 6 | 13 | 20 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 |
| Индекс | Компоненты программы | 7 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 11 | 18 | 25 |  | 8 | 15 | 22 | 8 | 15 | 22 | 29 | 12 | 19 | 26 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 |  |
| Номера календарных недель |
| 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |  |
| Порядковые номера недель учебного года 2 курс |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |  |
| ОП.00 | Общепроф ессиональный цикл |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основв1 профессиональной деятельности | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.07. | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| ОП.09 | Физическая культура | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | К | К |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |
| П.00 | Проф ессиональный цикл |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.00 | Проф ессиональные м одули |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 10 | 8 | 10 | 8 | 10 | 8 | 10 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |
| УП.03 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.03 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 64 |
| УП.04 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 128 |
| УП.05 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| ПП.05 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  | 216 |
| ПА | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 72 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |
|  | Вариативная часть | 20 | 20 | 20 | 20 | 18 | 18 | 18 | 18 | 20 | 18 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | К | К | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  | 238 |
|  | Всего за 2 курс | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | К | К | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 1476 |

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.
2. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учиты­вающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс[[1]](#footnote-1)

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

1. Оснащение лабораторий Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти­медийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухон­ный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти­медийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка Соковыжималки Термометр со щупом

Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

1. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

6.1.2.З. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работни­ками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации обра­зовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых со­ответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Туризм и сервис и имею­щих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной програм­мы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направле­ние деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Туризм и сервис не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профес­сиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ста­вок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Туризм и сервис, в об­щем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных ус­луг по реализации образовательной программы

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

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

Раздел 7. Разработчики

Организация-разработчик:

ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

Разработчики:

Гайнуллина Гульнара Миннулловна, руководитель рабочей группы, преподаватель Аургазинский многопрофильный колледж;

Члены рабочей группы:

Разработчики программ дисциплин, профессиональных модулей:

Сайфуллина Гульнара Маратовна, преподаватель Аургазинский многопрофильный колледж- разработчик программ дисциплин, профессиональных модулей:

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинар­ных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кули­нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных то­варов»

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабоче­го места»

Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Программа учебной дисциплины ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане» Программа учебной дисциплины ОП.12 «Этика и психология в профессиональной дея­тельности».

Гайнуллина Гульнара Миннулловна, преподаватель, Аургазинский многопрофильный колледж- разработчик программ дисциплин:

Программа учебной дисциплины ОП. 10 «Информационные технологии в профессиональ­ной деятельности».

Амирханов Фаниль Хамзиевич, преподаватель, Аургазинский многопрофильный кол­ледж- разработчик программ дисциплин:

Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности».

Сидорова Светлана Вениаминовна, преподаватель, Аургазинский многопрофильный колледж- разработчик программ дисциплин:

Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда».

Акбашева Гульнара Тимергалиевна, преподаватель, Аургазинский многопрофильный колледж- разработчик программ дисциплин:

Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы в профес­сиональной деятельности».

Якупов Руслан Расфарович, преподаватель, Аургазинский многопрофильный колледж- разработчик программ дисциплин:

Программа

1. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом. [↑](#footnote-ref-1)