

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Сухобузимский филиал
Красноярского аграрного техникума

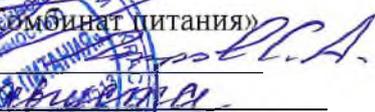
**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

по профессии

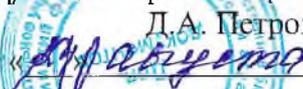
43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар, кондитер Форма
обучения: очная Нормативный срок
обучения: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Миндерла 2024

Согласовано
ООО «Комбинат питания»

2024 год



Утверждаю:
Заведующий Сухобузимским филиалом
Красноярского аграрного техникума
Д.А. Петровский

2024 год



АКТ

согласования соответствия содержания программ дисциплин и профессиональных модулей обязательной и вариативной части циклов основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) требованиям к подготовке выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Состав экспертной комиссией:

Председатель экспертной комиссии: ООО «Комбинат питания»

Члены экспертной комиссии:

Присутствовали:

- Петровский Д.А.- заведующий Сухобузимским филиалом
- Третьякова Р.С. – начальник отдела по УПР
- Дмитренко Е.М. – преподаватель специальных дисциплин
- Денисова Т.Т. – мастер производственного обучения

Экспертная комиссия рассмотрела предложенные программы дисциплин и профессиональных модулей обязательной и вариативной части циклов ОПОП СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предназначенные для освоения общих и профессиональных компетенций в области организации и выполнения работ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих сладких блюд, десертов и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента Экспертная комиссия подтверждает согласование соответствия содержания программ дисциплин и профессиональных модулей обязательной и вариативной части циклов ОПОП СПО требованиям к подготовке выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Председатель экспертной комиссии


ООО «Комбинат питания»


Члены экспертной комиссии

Присутствовали:

- Петровский Д.А. - заведующий Сухобузимским филиалом
- Третьякова Р.С. – начальник отдела по УПР
- Дмитренко Е.М. – преподаватель специальных дисциплин
- Денисова Т.Т. – мастер производственного обучения

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	8
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3 Личностные результаты	145
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	147
5.1. Учебный план для профессии 43.01.09 Повар, кондитер	147
5.2. Календарный учебный график для профессии 43.01.09 Повар, кондитер	175
5.3 Рабочая программа воспитания	176
Календарный план воспитательной работы.....	176
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	177
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	177
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы	182
6.3. Организация воспитания обучающихся	190
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.....	191
Раздел 8. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	192
Раздел 9. Разработчики примерной основной образовательной программы	193

Приложения

Приложение 1. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей

Приложение 2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников

Приложение 3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее - ООП СПО, 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 основного общего образования.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

-Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении 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 и Минпросвещения России № 885/390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

-Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки, разработанные Министерством просвещения РФ;

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610-н «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. № 597-н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

-Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г., № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

-ФГОС среднего общего образования;

-Устав КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»;

-Методические рекомендации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования ФИРО СПО. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП - основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс
ПМ - профессиональный модуль ОК-
общие компетенции;
ПК - профессиональные компетенции.
ЛР - личностные результаты

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар, кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 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.).

3.2. 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 реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

<p>ОК 01</p>	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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.</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04</p>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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 гражданско-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 среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		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.	<p>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</p> <p>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</p>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>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;</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	Ресурсы
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -весы настольные; -моечная ванна; -овощерезательная машина; -плиты электрические или с индукционным нагревом; -мясорубка; -слайсер; -блендер; -куттер; -планетарный миксер; -шкаф интенсивной заморозки; -шкаф морозильный; -шкаф холодильный; -аппарат для вакуумной упаковки; -льдогенератор; -микроволновая печь; -горелка газовая ручная; -овоскоп; -нитрат-тестер; -посудомоечная машина; -мусат для заточки ножей.

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <ul style="list-style-type: none"> - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 порционирования (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; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; - правила поверки весоизмерительного оборудования 	
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные; - моечная ванна; - овощерезательная машина; - плиты электрические или с индукционным нагревом; - мясорубка; - слайсер; - блендер; - куттер; - планетарный миксер; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - аппарат для вакуумной упаковки; - льдогенератор; - микроволновая печь; - горелка газовая ручная; - овоскоп;

			-нитрат-тестер; -посудомоечная машина; -мусат для заточки ножей.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -весы настольные; -моечная ванна; -овощерезательная машина; -плиты электрические или с индукционным нагревом; -мясорубка; -слайсер; -блендер; -куттер; -планетарный миксер; -шкаф интенсивной заморозки; -шкаф морозильный; -шкаф холодильный; -аппарат для вакуумной упаковки; -льдогенератор; -микроволновая печь; -горелка газовая ручная;

			<p>-овоскоп; -нитрат-тестер; - посудомоечная машина; -мусат для заточки ножей.</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать 	

		<p>полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	

		<p>условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос 	<ul style="list-style-type: none"> -весы настольные; -моечная ванна; -овощерезательная машина; -плиты электрические или с индукционным нагревом; -мясорубка; -слайсер; -блендер; -куттер; -планетарный миксер; -шкаф интенсивной заморозки; -шкаф морозильный; - шкаф холодильный; -аппарат для вакуумной упаковки; -льдогенератор; -микроволновая печь; -горелка газовая ручная; -овоскоп; -нитрат-тестер; -посудомоечная машина; -мусат для заточки ножей.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, 	

		<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок-витрина; - льдогенератор; - блендер; - слайсер; - куттер или бликсер; - процессор кухонный; - овощерезка;

	регламентами		<ul style="list-style-type: none"> -привод универсальный для взбивания; -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -гриль электрический; - гриль саламандер; - фритюрница; -микроволновая печь; -овоскоп; -нитрат-тестер; -машина для вакуумной упаковки; -термоупаковщик.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	

		<p>острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, 	
--	--	--	--

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок-витрина; - льдогенератор; - блендер; - слайсер; - куттер или бликсер; - процессор кухонный; - овощерезка; - привод универсальный для взбивания; - плиты электрические или с индукционным нагревом; - печь пароконвекционная; - гриль электрический; - гриль саламандер; - фритюрница; - микроволновая печь; - овоскоп; - нитрат-тестер; - машина для вакуумной упаковки; - термоупаковщик.
		<p>Умения:</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогреть бульоны и отвары 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, 	

		<p>транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров 	
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок-витрина; - льдогенератор; - блендер; - слайсер; - куттер или бликсер; - процессор кухонный; - овощерезка; - привод универсальный для взбивания; - плиты электрические или с индукционным нагревом; - печь пароконвекционная; - гриль электрический; - гриль саламандер; - фритюрница; - микроволновая печь; - овоскоп; - нитрат-тестер; - машина для вакуумной

			упаковки; -термоупаковщик.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и 	<p>-весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный;</p>

	<p>непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовке к реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок- витрина; -льдогенератор; -блендер; -слайсер; -куттер или бликсер; -процессор кухонный; -овощерезка; -привод универсальный для взбивания; -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -гриль электрический; - гриль саламандер; - фритюрница; -микроволновая печь; -овоскоп; -нитрат-тестер; -машина для вакуумной упаковки; -термоупаковщик.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 лезоны; 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; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок-

	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>витрина; -льдогенератор; -блендер; -слайсер; -куттер или бликсер; -процессор кухонный; -овощерезка; -привод универсальный для взбивания; -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -гриль электрический; - гриль саламандер; -фритюрница; -микроволновая печь; -овоскоп; -нитрат-тестер; -машина для вакуумной упаковки; -термоупаковщик.</p>
		<p>Умения: - подбирать в соответствии с технологическими 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</p>	

		<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 макаронных изделий с учетом 	
--	--	---	--

		<p>типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 основного 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, 	
--	--	---	--

		<p>макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - 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 терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	

		<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	
--	--	--	--

		<p>используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;- правила разогревания,- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок-витрина; - льдогенератор; - блендер; - слайсер; - куттер или бликсер; - процессор кухонный; - овощерезка; - привод универсальный для взбивания; - плиты электрические или с индукционным нагревом; - печь пароконвекционная; - гриль электрический; - гриль саламандер; - фритюрница; - микроволновая печь; - овоскоп; - нитрат-тестер; - машина для вакуумной упаковки; - термоупаковщик.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 	

		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none">- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья,	
--	--	---	--

		<p>его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю 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; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - 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 	
--	--	--	--

		<p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок-витрина; - льдогенератор; - блендер; - слайсер; - куттер или бликсер; - процессор кухонный; - овощерезка; - привод универсальный для взбивания;

			<ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом; -печь пароконвекционная; -гриль электрический; - гриль саламандер; - фритюрница; -микроволновая печь; -овоскоп; -нитрат-тестер; -машина для вакуумной упаковки; -термоупаковщик.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 	

		<p>- 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - 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 	
--	--	--	--

		<p>способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, 	
--	--	--	--

		закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - 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; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - охлаждаемый прилавок-витрина; - льдогенератор; - блендер; - слайсер; - куттер или бликсер; - процессор кухонный; - овощерезка; - привод универсальный для взбивания; - плиты электрические или с индукционным нагревом; - печь пароконвекционная; - гриль электрический; - гриль саламандер; - фритюрница; - микроволновая печь; - овоскоп; - нитрат-тестер; - машина для вакуумной упаковки; - термоупаковщик.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 	

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных 	
--	--	---	--

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности 	
--	--	---	--

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их 	

		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	
--	--	--	--

		<p>дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подбор, подготовка к работе, проверка 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование:</p>

<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок- витрина; льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль - саломандра; фритюрница; микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитрат-тестер; машина для вакуумной</p>
---	--	---	---

			<p>упаковки; термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, 	

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных 	
--	--	---	--

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад 	
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь,</p>

			<p> вок сковорода, гриль электрический, гриль - саломандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитрат-тестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для </p>
--	--	--	---

			<p>каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки</p>
--	--	--	--

			<p>глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной сдополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционнымнагревом,</p>

			<p>печь пароконвекционная. конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, гриль - саломандра, фритюрница. микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овозкоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой</p>
--	--	--	---

			<p>«СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых</p>
--	--	--	---

			продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	
--	--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - 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; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;- правила хранения салатов разнообразного ассортимента;- требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;- правила, техника общения с потребителями;- базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	--	--

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>весомизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковород, гриль электрический, гриль - саломандра, фритюрница. микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности</p>
--	---	--	--

			<p>пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),</p>
--	--	--	--

		<p>сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p>	
		<p>Умения: - подбирать в соответствии с технологическими</p>	

		<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	--	--

		<p>хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать 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 закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в 	
--	--	---	--

		<p>том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной сдополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого</p>

			<p>измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, гриль - саломандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик, оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p>
--	--	--	--

			<p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со шупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски,</p>
--	--	--	--

			<p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	

		<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать 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 порционировании; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного 	
--	--	---	--

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь,</p>

			<p> вок сковорода; гриль электрический, гриль - саломандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для </p>
--	--	--	---

			<p>каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки</p>
--	--	--	--

			<p>глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать 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 порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные 	
--	--	---	--

		<p>блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 	
--	--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода,</p>

			<p>гриль электрический, гриль-саламандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных</p>
--	--	--	---

			<p>досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски, лопатки, половник, сито, шенуа, пинцет, щипцы кулинарные, наборы ножей; поварская тройка, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски; расходный материал: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
--	--	--	---

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	--	--

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад 	
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске 	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные; холодильное оборудование:</p>

	десертов разнообразного ассортимента	продукции на вынос, взаимодействии потребителей при отпуске продукции прилавка/раздачи	с с	шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков- витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль-саламандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;
--	--------------------------------------	--	--------	--

			<p>вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски, лопатки, половник, сито, шенуа, пинцет, щипцы кулинарные, наборы ножей; поварская тройка, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5 л, 3 л, 1,5 л, 1л;</p>
--	--	--	---

			<p>сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски; расходный материал: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	---	--

		<p>холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные,</p>

	<p>подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер, тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль-саламандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик;</p>
--	---	--	---

			<p>оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски, лопатки, половник, сито, шенуа, пинцет, щипцы кулинарные, наборы ножей, поварская тройка, мусат для заточки ножей, корзины для органических и</p>
--	--	--	---

			<p>неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24 см, 32 см, гриль сковорода, сотейники; суповые миски; расходный материал: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые;. посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный 	
--	--	--	--

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких 	

		<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного 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, ориентированная на 	
--	--	--	--

	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>потребителя</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль-саламандра, фритюрница, микроволновая печь, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп,</p>
--	--	--	--

			<p> нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски, лопатки, половник, сито, шенуа, пинцет, щипцы кулинарные, наборы ножей; поварская </p>
--	--	--	---

			<p>тройка, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски, расходный материал: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 напитков разнообразного 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 	
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; 	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные,</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль-саламандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик;</p>
--	---	---	---

			<p>оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски, лопатки, половник, сито, шenuа, пинцет, щипцы кулинарные, наборы ножей; поварская тройка, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p>
--	--	--	---

			<p>Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски, расходный материал: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые;</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

		<p>состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 порционировании; 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного 	

		<p>ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Умения:</p>	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна- 	

		<p>ченных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; 	
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов 	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной</p>

			<p>поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки 	

		<p>отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности 	
--	--	---	--

		<p>готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	
		<p>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</p>	

	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями 	

		<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности 	
--	--	--	--

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения 	

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для</p>

			карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные 	

		<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных 	

		<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	---	--

		<p>языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника общения, ориентированная на потребителя 	
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 прилавка/раздачи 	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы</p>

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	---	--

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для 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 	
--	--	--	--

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)	
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 15

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)					Практическая подготовка, учебная практика	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам								
			объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		1 сем.			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК				2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
						Теоретические занятия				Лаб. и практических занятий	консультации	Промежуточная аттестация	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Итого:		5904	202	3368	1849	1447	2070	138	126	612	864	612	864	612	864	612	864
ОД.00	Общеобразовательный цикл		1476	0	1416	786	630	0	36	24	452	512	216	210	86	0	0	0
ОД.01	Русский язык	-,Э	72		54	36	18		12	6	36	36						
ОД.02	Литература	-,ДЗ	108		108	94	14				58	50						
ОД.03	История	ДЗ	136		136	120	16				30	30	36	40				
ОД.04	Обществознание	ДЗ	72		72	72	0				36	36						
ОД.05	География	ДЗ	72		72	30	42				36	36						
ОД.06	Иностранный язык	ДЗ	144		144	64	80				20	18	28	32	46			
ОД.07	Математика	Э	232		214	132	82		12	6	40	64	60	68				
ОД.08	Информатика	Э	144		132	44	88		6	6	24	24	24	32	40			
ОД.09	Физическая культура	З,ДЗ	72		72	8	64				36	36						
ОД.010	ОБЗР	ДЗ	68		68	20	48				34	34						
ОД.11	Физика	ДЗ	108		108	64	44				30	40	38					
ОД.12	Химия	Э	144		132	66	66		6	6	36	40	30	38				
ОД.13	Биология	ДЗ	72		72	36	36				36	36						
	Индивидуальный проект	защита проекта	32		32	0	32					32						

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-з/7дз/-э	990	90	876	436	440	0	12	12	30	72	238	152	178	40	230	50
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	68	10	46	36	10		6	6			36	32				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	64	8	56	32	24						64					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	106	12	82	52	30		6	6			42	64				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	62	8	54	38	16								62			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	60	4	56	32	24				30	30						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	60	6	54	36	18										60	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	90	10	80	10	70									20	40	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72	4	68	36	32						36	36				
ОП.09	Физическая культура	3, 3, 3, 3, ДЗ	120		120	10	110						20	20	20	20	20	20
ОП.10	Информационно - коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	ДЗ	42	6	36	6	30					42						
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	50	4	46	28	18										50	
ОП.12	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ	56	6	50	30	20								56			
ОП.13	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ	40	4	36	24	12						40					
ОП.14	Адаптация выпускника на рынке труда	ДЗ	60	4	56	42	14										60	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	40	4	36	24	12								40			
П.00	Профессиональный цикл		3366	112	1076	627	377	2070	90	90	130	280	158	502	348	824	382	814
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк	410	14	144	98	46	216	18	18	130	280	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э ком	60	4	44	34	10		6	6	60							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов		122	10	100	64	36		6	6	70	52						

УП.01	Учебная практика	ДЗ	108					108				108						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108					108				108						
ПМ 01	Экзамен по модулю	Э	12						6	6		12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	1124	38	294	177	117	756	18	18	0	0	0	0	0	0	382	742
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э ком	144	8	124	57	67		6	6							70	74
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		212	30	170	120	50		6	6								96
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
УП.02.01	Учебная практика		432					432									216	216
ПП.02	Производственная практика		324					324										324
ПМ02	Экзамен по модулю	-, -, -, ДЗ, -	12		0			0	6	6								12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	556	12	184	118	66	324	18	18	0	0	0	0	190	366	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Эком	68	2	54	44	10		6	6					32	36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		152	10	130	74	56		6	6					86	66		
УП.03.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -	144					144							72	72		
ПП.03.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -	180					180									180	
ПМ 03	Экзамен по модулю	-, -, -, ДЗ, -	12						6	6						12		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эм	392	18	122	86	36	216	18	18	0	0	0	392	0	0	0	0

науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

5.1.2 Нормативные документы:

- Устав бюджетного профессионального образовательного учреждения КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.

;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2 012 г. № 413

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н.

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели 36 часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

- продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней;
- продолжительность занятий - 1 академический час (45 мин);
- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

входной контроль, текущий и итоговый контроль;

-при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

5.1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с рекомендациями Министерства образования и науки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных ГОСУДАРСТВЕННЫХ образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования,

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет - 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1476 часов - на изучение общеобразовательных дисциплин.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. Учебная дисциплина "Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (72 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 120 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «ОБЗР» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 70 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

5.1.4 Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 138 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации распределены следующим образом:

Русский язык	12 часов
Математика	12 часов
Информатика	6 часов
Химия	6 часов
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6 часов
Техническое оснащение и организация рабочего места	6 часов
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	6 часов
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6 часов
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6 часов

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6 часов
Экзамен по модулю	6 часов

5.1.5 Количество часов самостоятельной работы обучающихся

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

Самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве 4% (198 час). Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

Распределение самостоятельной работы

Основы микробиологии, физиологии, питания санитарии и гигиены	10 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	8 часов
Техническое оснащение и организация рабочего места	8 часов
Экономические и правовые основы производственной деятельности	8 часов
Основы калькуляции и учета	4 часа
Охрана труда	6 часов
Иностранный язык в профессиональной деятельности	10 часов
История России	4 часа
Безопасность жизнедеятельности	4 часа
ИКТ в профессиональной деятельности	6 часов
Основы финансовой грамотности	4 часа
Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	6 часов
Организация обслуживания в ресторане	4 часа
Адаптация выпускника на рынке труда	4 часа
Основы предпринимательской деятельности	4 часа
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	4 часа

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	10 часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8 часов
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2 часа
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10 часов
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8 часов
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10 часов
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10 часов
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	20 часов

5.1.6 Формирование вариативной части ППКР

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов.

5.1.7 Расчет вариативной части

5904 - 1476 (общеобразовательный цикл) - 324(ОП цикл по ФГОС) - 1440 (УП и ПП1 из примерной программы) - 108 (ПА из примерной программы) - 72 (ГИА по примерной программе) - 540 (ПМ по ФГОС) = 1944 (33% от общего объема).

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1944 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию - 132 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 384 часов:
- на увеличение объема часов учебных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 36 часов, Техническое оснащение и организация рабочего места - 50 часов, Основы калькуляции - 36 часов, Иностранный язык в профессиональной деятельности - 44 часа, Охрана труда - 36 часов, Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий - 50 часов, Организация обслуживания в 155

ресторане - 36 часов, Адаптация выпускника на рынке труда- 24 часа, Основы предпринимательской деятельности - 36 часов. Введена дисциплина «Информационно- коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности - 36 часов.

- *на увеличение объема профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) - 456 часов:*
- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 70 часов
- ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 130 часов,
- ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 80 часов
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 72 часа
- ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 104 часов.
- *на учебную и производственную практику - 972 часа:*
- УП 01 - 72 часа, ПП 01 - 72 часа, УП 02 - 180 часов, ПП 02 - 180, ПП 03 - 108 часов, УП 04 -72 часа, ПП 04 - 72 часа, УП.05- 108 часов, ПП.05- 108 часов

5.1.8

Обоснование вариативной части

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с работодателями

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания проф. образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде основного проф. опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора
Общепрофессиональный цикл	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дополнение УД обязательной части цикла	36 часов,	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;* - неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР;* - готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.* <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы предотвращения порчи сырья и готовой 	<p>ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.</p>	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				продукции; — методики составления рационов питания; — убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;* — учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР).*		
Техническое оснащение и организация рабочего места	Дополнение УД обязательной части цикла	50 часов	Умения: -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам; -проверять товарные чеки; * -закупать товары при получении соответствующих инструкций; *	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся	
Основы калькуляции	Дополнение УД обязательной части цикла	36 часов	Знания: - рыночные цены основных ингредиентов; * - сезонные колебания закупочных цен; * -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методика осуществления контроля за товарными запасами; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся	

	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дополнение УД обязательной части цикла	44 часа	Умения: общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; Знания: лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся
	Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	Новое содержание	36 часов	Умения: - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации; Знания: - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	ОК 01-11 Доп. ПК- Овладение информационными технологиями в профессиональной деятельности	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				<ul style="list-style-type: none"> - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности 		
	Охрана труда	Дополнение УД обязательной части цикла	36 часов	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда. 	ОК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся

	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	Дополнение УД обязательной части цикла	50 часов	<p>Уметь: Распознавать задачу/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Знать: 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.</p>	ОК.1 ОК.2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся

	Организация обслуживания в ресторане	Дополнение УД обязательной части цикла	36 часов	<p>Умения: -выполнения всех видов работ по подготовке залов инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа.</p> <p>Знания: 1 виды, типы и классы организаций общественного питания; 3 2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 3 3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 3 4 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов.</p>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся
	Основы предпринимательской деятельности	Дополнение УД Обязательной части цикла	36 часов	<p>Умения: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Выстраивать траектории профессионального личностного развития</p> <p>знания:</p>	ОК.1 ОК.2 ОК.3	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя,

				<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>		<p>потребностями и возможностям и обучающихся</p>
	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>70 часов из них</p>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
	<p>МДК 01.02</p>	<p>Дополнительный объем содержания</p>	<p>70 часов</p>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>ОК 01-11 ПК 2.1.-2.8.</p>	<p>Углубление содержания обязательной части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями</p>

<p>О</p> <p>професси ональный цикл</p>	<p>ПМ 02 Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а</p>		<p>130 часов, из них</p>	<p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, из моллюсков и ракообразных, мяса и птицы, из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога; использования алкогольных напитков в приготовлении блюд. Умения: Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания;</p>	<p>ОК 01-11 ПК 2.1.-2.8.</p>	<p>Углубление содержания обязательной части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями</p>
	<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Дополнительн - ый объем содержания</p>	<p>130 часов</p>	<p>демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания Знания: влияние тепловой обработки на ингредиенты; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции</p>		<p>возможностями обучающихся</p>

<p>ПМ 03 Приготовле ние, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а</p>		<p>80 часов</p>			
<p>МДК 03.02 Процессы приготвлен</p>	<p>Дополнительн ый объем содержания</p>	<p>80 часов</p>	<p>Иметь практический опыт: организации технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок;</p>	<p>ОК 01-11 ПК 3.1.-3.6.</p>	<p>Углубление содержания обязательной</p>

	ия, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			<p>контроля качества холодной кулинарной продукции</p> <p>Умения: разрабатывать ассортимент холодной кулинарной продукции; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>Знания: существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке</p>		<p>части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
	<p>ПМ.04 Приготовление оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Дополнительный объем содержания</p>	<p>72 часа</p>	<p>Иметь практический опыт</p> <p>В Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>уметь:</p> <p>Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать</p> <p>К работе, безопасно эксплуатировать</p> <p>Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	<p>ОК 01-11 ПК 3.1.-3.6.</p>	<p>Углубление содержания Обязательной части МДК в соответствии с потребностями и работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>

	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		104 часа			
--	---	--	---------------------	--	--	--

	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дополнительный объем содержания	104 часа	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;* - рационально использовать сырье; * - учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;* - предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;* - четко следовать письменной и устной инструкции;* - работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;* - продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы;* - продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;* - работать в пределах данной темы;* - создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления;* - профессионально реагировать на неожиданные ситуации.* <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - важность минимизации отходов;* основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции;* - использование различных техник при обработке сырья;* - ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и возможности использования;* - сочетания цветов, вкусов и текстур;* - суть мастерства, использовать воображение и креативность;* - учитывать фактическую стоимость ингредиентов;* - требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.* 	ОК 01-11 ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

Учебная практика по ПМ 01 Производственная	Дополнительный объем содержания Дополнительный объем	72 часа 72 часа	<p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями.</p> <p>-Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</p> <p>-демонстрация отличного владения ножом и распространенными методами нарезки</p> <p>-учитывать сроки обработки, уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;</p> <p>-сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно</p> <p>определять уровень качества ингредиентов и распознавать признаки качества и свежести, например, внешний вид, аромат, структура</p> <p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к</p>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части УП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся
практика по ПМ 01	содержания		<p>приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-отделять от костей мясо животных, птицы, дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</p> <p>-подготавливать, делить на порции и филитировать различные отрезки мяса;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся

Учебная практика по ПМ 02	Дополнительный объем содержания	180 Часов	-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01-11 ПК 3.1.-3.6.	Углубление содержания обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Производственная практика ПМ02		180 ЧАСОВ	-демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -введении расчетов с потребителями -развивать умения нарезки на слайсере, работы с кондитерским мешком, органолептической оценки готового блюда; -рассчитать потери во время приготовления пищи; - развивать умения следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости и рассчитать необходимое количество продуктов;		

Производственная практика ПМ.03	Дополнительный объем содержания	108 часов	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	ПК 3.1-3.6	Углубление содержания обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся
Учебная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	72 часа	-соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления	ОК 01-11 ПК 4.1.-4.5.	Углубление содержания обязательной части УП в соответствии с

				<p>сложных холодных десертов;</p> <p>- соблюдать правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов</p>		<p>потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся</p>
Производственная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	72 часа	<p>- демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>- демонстрации навыков презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p> <p>- выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных и горячих десертов;</p>	<p>ОК 01-11 ПК 4.1.-4.5.</p>	<p>Углубление содержания обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся</p>	
Учебная практика ПМ 05 Производственная практика по ПМ 05	Дополнительный объем содержания	108 часов 108 ЧАСОВ	<p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>знать:</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации</p>	<p>ОК 01-11 ПК 1.1-1.4</p>	<p>Углубление содержания обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся</p>	

				хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация		132 часа			
	Итого		1944			

5.1.9 Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

5.1.10 Организация учебной и производственной практик

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 29 недель (1062 часа), объем производственной практики составляет 28 недель (1008 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 29 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам.

Производственная практика в объеме 28 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам.

Расчет практикоориентированности

$$PrO = \frac{ЛПЗ + КР + (УП + ПП) + ПДП}{УОбяз + (УП + ПП) + ПДП} * 100\%$$

ПрО - практикоориентированность;

ЛПЗ - суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

КР - объем часов на курсовую работу (проект);

УП - объем учебной практики (в часах);

ПП - объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах);

ПДП - объем производственной практики (преддипломной);

УН обяз - суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП ППКРС 70-85%

5.2. Календарный учебный график для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	35	3	3	0	1	0	11	52
II	31	6	3	0	1	0	11	52
III	20	8	13	0	1	0	11	52
IV	19	12	9	0	1	2	2	43
Всего	105	29	28	0	4	2	35	199

2. Примерный график учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь									
	2 7	10 14	16 21	23 28	30 5	7 12	14 19	21 26	28 2	4 9	11 16	18 23	25 30	2 7	9 14	16 21	23 28	30 4	6 11	13 18	20 25	27 1					
I																		=	=								
II							УП05	УП05											=	=							
III						УП03	УП03			УП05	УП05								=	=			У				
IV		УП2	УП2	УП2	УП2	УП2	УП2												=	=			УП03				
	Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август								
3 8	17 10 15	24 1	3 8	17 10 15	24 29	31 5	7 12	14 19	21 26	28 3	5 10	12 17	19 24	26 31	2 7	9 14	16 21	23 28	30 5	7 12	14 19	21 26	28 2	4 9	11 16	18 23	25 30
	УП0	УП1	УП01	ПП01	ПП01	ПП01														=	=						
	УП.04	УП4	УП04	ПП04	ПП04	ПП04	УП05	УП05																			
		УП3	УП03	ПП3	ПП3	ПП3	ПП3	УП5	УП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5										
	УП2	УП2	УП2	П2 У	ПП2	УП2		ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2			Ш	Ш								

3. Обозначения:

Теоретическое обучение Промежуточная аттестация Каникулы Учебная практика Государственная итоговая аттестация Производственная практика

УП
ПП

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания - формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

6.1.1. 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:

Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет математики
Кабинет истории, обществознания
Кабинет безопасности жизнедеятельности
Кабинет информатики, инженерной графики
Кабинет химии, биологии

Кабинет специальных дисциплин

Мастерские:

Учебный кондитерский цех.
Учебный кулинарный цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

6.1.2. Оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

Рабочее место	операция	оборудование на базе	
		ОУ	прохождения практики
Рабочее место обучающегося	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Электроводонагреватель Печь микроволновая Машина взбивальная Соковыжималка Электрофритюрница Блендер Слайсер Пароварка Весы фасовочные Форт-Т 708Ф ФИЕСТА Настольный вакуумный упаковщик DZ-
	МДК 01.01 Организация приготовления подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		

	<p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		
	<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		
	<p>МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		
	<p>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		

Общая зона		микроволновая печь фритюрница кофемолка соковыжималка (для citrusовых, универсальная) набор инструментов для карвинга производственные столы термомиксер шкаф шоковой заморозки слайсер вакуум упаковочный	
Кондитерская зона			
	<p style="text-align: center;">ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <hr/> <p style="text-align: center;">МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <hr/> <p style="text-align: center;">МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	Шкаф холодильный планетарный миксер моечные ванны раковины производственные столы жарочный шкаф блендер весы электронные	весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер стол с деревянной поверхностью сифон моечные ванны раковины производственные столы

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 профессиональных конкурсов по компетенции «Поварское и кондитерское дело» .

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

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

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

№ п/п	Вид образовательной программы, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы
I.	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	
0.00	Общеобразовательный цикл	
<i>ОУП.00</i>	Общие учебные дисциплины	
<i>ОУП.01</i>	Русский язык	<p>Антонова, Е.С. Русский язык: учеб. для СПО /Е. С. Антонова, Т.М. Воителева. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2022. - 416 с</p> <p>Антонова, Е.С. Русский язык и литература. Русский язык: учеб.пособ. для СПО/ Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. - 3е изд., стер. - М.: Академия, 2022. - 416 с.</p>
<i>ОУП.02</i>	Литература	<p>Литература: учеб.для СПО. В 2-х ч. Ч.1. / под ред. Г.А. Обернихиной. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 432 с</p> <p>Литература: учеб.для СПО. В 2-х ч. Ч.2. / под ред. Г.А. Обернихиной. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 448 с.</p>
<i>ОУП.03</i>	Иностранный язык	<p>PlanetofEnglish: учеб. Англ. языка для СПО /Безкоровайнова Г.Т. и др. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 256 с. + CD.</p> <p>Кузьменкова, Ю.Б. Английский язык: учеб.и практикум для СПО / Ю.Б. Кузьменкова. - М.: Юрайт, 2019. - 441 с. - (Проф. обр.)</p> <p>Щербакова, Н.И., Звенигородская, Н.С. Английский язык</p>

		для специалистов сферы общественного питания: учеб. для СПО /Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. - 11-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 320 с
ОУП.04	Математика	Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. - М.: Академия, 2020
ОУП.05.	История	Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учеб. для СПО /В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 7-е изд., испр. - М.: Академия, 2019. - 256 с.
ОУП.06	Физическая культура	Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учеб. для СПО /В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 7-е изд., испр. - М.: Академия, 2019. - 256 с.
ОУП.07	ОБЖ	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для СПО/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 368 с.
ОУП.08	Астрономия	Астрономия: учеб. для СПО /Е.С. Алексеева и др.; под ред. Т.С. Фещенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 256 с. Язев, С.А. Астрономия. Солнечная система: учеб. пособ. для СПО /С.А. Язев; под ред. В.Г. Сурдина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 341 с. - (Проф. обр.)
УД. 18	Индивидуальный проект	Куклина, Е.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учеб. пособ. для СПО /Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 235 с. - (Проф. обр.) Виноградова, Н.А. Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: учеб. для СПО /Н.А. Виноградова, Н.В. Микляева. - 14-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 128 с
	По выбору из обязательных предметных Областей	
УПВ.01	Родной язык	Антонова, Е.С. Русский язык: учеб. для СПО /Е. С. Антонова, Т.М. Воителява. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 416 с.
УПВ.02	Информатика и	Михеева, Е.В., Титова, О.И. Информатика: учеб. для СПО /Е.В. Михеева, О.И. Титова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 400с.
УПВ.03	Химия	Габриелян, О.С., Остроумов, И.Г. Химия для специальностей технического профиля: учеб. для СПО /О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 272 с.
УПВ.04	Биология	Константинов, В.М. Общая биология: учеб. для СПО / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е. О. Фадеева. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 256с.

	Дополнительные предметы, курсы по выбору	
<i>ДК.0</i> <i>1</i>	Физика в профессиональной деятельности	Шумилкина, М.Н., Дроздова, Н.В. Кондитер: учеб. пособ. для СПО. - 2-е изд. - Ростов-н/Д: Феникс, 2019. - 315 с. - (СПО)
<i>ДК.0</i> <i>2</i>	Введение в профессию	Шатун, Л.Г. Повар: учеб.пособ. для СПО / Л.Г. Шатун. - Ростов-н/Д: Феникс, 2019. - 250 с. -(СПО) Чистякова С.К. От учебы к профессиональной карьере. - М.: Академия.2020
<i>ДК.0</i> <i>3</i>	Основы проектной деятельности	Куклина, Е.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учеб.пособ. для СПО /Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 235 с. - (Проф. обр.) Виноградова, Н.А. Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: учеб. для СПО /Н.А. Виноградова, Н.В. Микляева. - 14-е изд.. стер. - М.: Академия, 2019. - 128 с
<i>ОП.0</i> <i>0</i>	Общепрофессиональный цикл	
<i>ОП.0</i> <i>1</i>	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии гигиены	Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб.для СПО / А.Н, Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 352 с. - (Проф. обр.)
<i>ОП.0</i> <i>2</i>	Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для СПО /М.В. Епифанова. - М.: Академия, 2020. - 208 с.
<i>ОП.0</i> <i>3</i>	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина, Г.Г., Анохина, Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для СПО /Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 240 с.
<i>ОП.0</i> <i>4</i>	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учеб.ипракт. для СПО / Э.А. Батраева. - 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2019. - 390 с. - (Проф. обр.) Каменева, М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания

		(ОП.04): учеб.пособие для СПО /М.В. Каменева. - Ростов-н/Д: Феникс, 2016. - 238 с.: ил. - (СПО). Анисимов, А.П. и др. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / А.П. Анисимов и др. - 4е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 317 с. - (Проф. обр.)
ОП.05	Основы калькуляции	Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб.для НПО /И.И. Потапова. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2020 - 176 с.
ОП.06	Охрана труда	Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб для СПО /Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Академия, 2021. - 272 с.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова, Н.И., Звенигородская, Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб.для СПО /Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. - 11-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 320 с.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности: учеб.для СПО / Э.А. Арустамов и др. - 17-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 176 с.
ОП.09	Физическая культура	Бишаева, А.А. Физическая культура: учеб.для СПО /А.А. Бишаева. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 320 с.
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	Михеева Е.В., Титова, О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб.для СПО /Е.В. Михеева, О.И. Титова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 416 с.
ОП.11	Основы финансовой грамотности	1. Жданова А. Финансовая грамотность: материалы для обуч-ся СПО. - М.: Вита-Пресс, 2020 2. Савицкая Е. Финансовая грамотность: материалы для обуч-ся СПО. - М.: Вита-Пресс, 2020
ОП.12	Эстетики и дизайн оформления кулинарных изделий	Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.1.: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 208 с. - (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.2.: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 192 с. - (Проф. обр.)
ОП.13	Организация обслуживания в ресторане	Л.С. Кучер, Л.М.Шкуратова. Организация на предприятиях общественного питания - М: Деловая литература, 2016. 9. Л.А.Панова Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. - 2-е изд.-М.: «Дашков и Ко», 2020 10. Радченко, Л. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / Л. А. Радченко. - М.: Ростов н/Д: Феникс, 2020 11. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В. В. Усов. — М.: ПрофОбрИздат, 2020.

<i>ОП.14</i>	Основы предпринимательской деятельности	<p>1. Барышникова, Н. А. Экономика организации : учебное пособие для СПО / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 191 с.</p> <p>2. Поликарпова, Т. И. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 254с.</p> <p>Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб.для уч-ся НПО / Л.Н. Череданова. - 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2019. - 224 с.</p>
<i>П.00</i>	Профессиональный цикл	
<i>ПМ.01</i>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.для НПО / Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 400 с.</p> <p>Дубровская, Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум:учеб. пособ. для НПО /Н.И. Дубровская. - 4-е изд.. стер. - М.: Академия, 2020. - 240 с. - (Проф.обр.)</p> <p>Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб.пособ. для НПО /Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 176 с. - (Проф. обр.)</p>
<i>МДК 01.01</i>	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<p>Самородова, И.П. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учеб.для СПО / И.П. Самородова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. -192 с. - (Проф. обр.)</p> <p>Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособ. для НПО / [Андросов В.П. и др.] - 8-е изд.,стер. - М.: Академия, 2020. - 112 с. - (Проф. обр.)</p> <p>Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.</p>
<i>МДК 01.02</i>	Процессы приготовления, подготовка к	

	реализации кулинарных полуфабрикатов	пособ. для НПО /С.Н. Козлова, Е.Ю, Фединишина. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 192 с. - (Проф. обр.) Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб.для СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 192 с. -(Проф. обр.)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
<i>МДК 02.01</i>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. для НПО / Т.А. Качурина. - 2-е изд.. стер. - М.: Академия, 2019. - 160 с. - (Проф. обр.) Качурина, ТА. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособ. для НПО /Т.А. Качурина. -2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 96 с. - (Проф. обр.) Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для СПО /Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - М.: Академия, 2020. - 176 с.
<i>МДК 02.02</i>	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учеб.для СПО /Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 128 с. - (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 128 с. - (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 160 с. - (Проф. обр.) Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых - М.: Академия, 2020
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
<i>МДК 03.01</i>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. 4.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 112 с. - (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. 4.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 128 с. - (Проф. обр.)
<i>МДК 03.02</i>	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
<i>МДК 04.01</i>	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки - М.: Академия, 2019 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - М.: Академия, 2019
<i>МДК 04.02</i>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<i>МДК 05.01</i>	Организация приготовления, подготовка к реализации хлеба булочных, мучных кондитерских изделий	Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.1.: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 208 с. - (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.2.: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 192 с. - (Проф. обр.)
<i>МДК 05.02</i>	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлеба булочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для СПО /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. -384 с. - (Проф. обр.) Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы: учеб. пособ. для СПО / И.Ю. Бурчакова. -М.: Академия, 2020. - 240 с. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учеб.для НПО /С.В. Ермилова. - 3е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 336 с. - (Проф. обр.) Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособ. для НПО /С.В, Ермилова, Е.И. Соколова. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 80с. - (Кондитер.Повышенный уровень) Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учеб.для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 400с. - (Проф. обр.)

6.3. Организация воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационных мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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, 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, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

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

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проходит в форме в виде демонстрационного экзамена.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают демонстрационный экзамен.

7.2. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

7.3. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

РАЗДЕЛ 8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья осуществляется в техникуме с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения профессионального образования студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья техникум обеспечивает социальное сопровождение, адаптацию дисциплины «Физическая культура» для обучающихся с различными видами нарушений.

Проводится плановая работа по направлениям:

- выполнение плана по реализации индивидуальной программы реабилитации студентов с инвалидностью;
- адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учётом ограничений здоровья;
- использование методов обучения, исходя из их доступности;
- обеспечение для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата возможностей беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные и другие помещения;
- выбор мест прохождения практики с учётом их доступности;
- правовое консультирование обучающихся.

В штате техникума имеется должность социального педагога, педагога-психолога, осуществляющих мероприятия по адаптации.

Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации педагогов, направленных на повышение компетентности в области сопровождения и оценки индивидуального прогресса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 9. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация- разработчик: Сухобузимский филиал Красноярского аграрного техникума

**Аннотации к рабочим программам
учебных дисциплин и профессиональных модулей
профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

1. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин общеобразовательного цикла

ОД.01 Русский язык

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл, базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- аудирование и чтение;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- говорение и письмо;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.
- Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная учебная работа (всего)	-

Консультации	12
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

ОД.02 Литература

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл, базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер..

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
 - анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
 - анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
 - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;
 - раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
 - выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;
 - соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
 - определять род и жанр произведения;
 - сопоставлять литературные произведения;
 - выявлять авторскую позицию;
 - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
 - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
 - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
 - создавать связный текст (устный и письменный) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
 - участвовать в диалоге или дискуссии;
 - самостоятельно знакомиться с явлениями художественной культуры и оценкой их эстетической значимости;
 - определять свой круг чтения и оценивать литературное произведение.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
 - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
 - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
 - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
 - нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.
 - образную природу словесного искусства;
 - содержание изученных литературных произведений;
 - основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв..
- Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная учебная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

ОД.03 История

Дисциплина «История» входит в общеобразовательный учебный цикл, имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональной дисциплиной ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Цель дисциплины:

- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе.

Задачи дисциплины:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

- формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

- периодизацию всемирной и отечественной истории;

- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

- основные исторические термины и даты;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта,

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; навыки исторического

анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации; соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	136
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	136
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная учебная работа (всего)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

ОД.03 Иностранный язык

Дисциплина «Иностранный язык (английский)» входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цель дисциплины: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции(речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной).

Задачи дисциплины:

- речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;
- языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;
- социокультурная компетенция - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;
- компенсаторная компетенция - дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;
- учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;
- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: Говорение При развитии умений говорения программа учитывает следующие параметры этого вида речевой деятельности:

- мотив - потребность или необходимость высказаться;
- условия - речевые ситуации;
- цель и функции - характер воздействия на партнера, способ выражения;
- предмет - своя или чужая мысль;
- структура - действия и операции;
- средства - языковой материал;

- типы высказывания - диалоги, монологи;
- наличие или отсутствие опор.

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
 - осуществлять запрос и обобщение информации;
 - обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
 - кратко передавать содержание полученной информации;
 - рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
 - рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы;
- описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- личное письмо;
- письмо в газету, журнал;
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Рецептивные виды речевой деятельности (аудирование и чтение)

Аудирование

- восприятие на слух и узнавание;
- предвосхищение или вероятностное прогнозирование;
- смысловая догадка;
- сегментирование речевого потока и т.д.

Развитие умений аудирования направлено на понимание:

- основного содержания несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- выборочной необходимой информации в объявлениях и информационной рекламе;
- относительно полное понимание высказываний собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- ознакомительное чтение - с целью понимания основного содержания сообщений, репортажей, отрывков из произведений художественной литературы, несложных публикаций научно-популярного и технического характера;
- изучающее чтение - с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов (инструкций, руководств, рецептов, статистической информации);
- просмотровое/поисковое чтение - с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста статьи, проспекта и т.д.

Обучение чтению предполагает также развитие умений:

- выделять основные факты;

- отделять главную информацию от второстепенной;
- предвосхищать возможные события, факты;
- раскрывать причинно-следственные связи между фактами;
- понимать аргументацию;
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- определять свое отношение к прочитанному.

Особое внимание в соответствии с программой должно уделяться развитию умения понимать основное содержание текстов, включающих незнакомую лексику.

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен знать:

Лексический материал - 2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов - для продуктивного усвоения. Грамматический материал

Для продуктивного усвоения:

- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; предложения с оборотом *there is/are*; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that*; понятие согласования времен и косвенная речь;

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;

- местоимения: указательные (*this/these, that/those*) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. Неопределенные местоимения, производные от *some, any, no, every*;

- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*;

- глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect*; глаголов в *Present Simple/Indefinite* для выражения действий в будущем после *if, when*.

Для рецептивного усвоения:

- предложения со сложным дополнением типа *I want you to come here*; сложноподчиненные предложения с союзами *for, as, till, until, (as) though*; сложноподчиненные предложения с придаточными типа *If I were you, I would do English, instead of French*.

Предложения с союзами *neither.. .nor, either.or*;

- дифференциальные признаки глаголов в *Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past*;

- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в *Indefinite Passive*;

- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке;

- признаки и значения слов и словосочетаний с формами на *-ing* без обязательного различия их функций.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	144

в том числе:	
практические занятия	80
Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОД.04 Математика

Дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

- находить значение корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой на практических расчетах;

- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

- выполнять практические расчеты по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

- находить производные элементарных функций;

- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

- решать прикладные задачи, в том числе социально-экономические и физические, на нахождение скорости и ускорения;

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка:	232
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	232
в том числе:	
практические занятия	82
Внеаудиторная самостоятельная работа	-
Консультации	12
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

ОД.06 Физическая культура

Дисциплина относится к группе общеобразовательных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами:

ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности;

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

Цель дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;

- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения;

- разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;

- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни;

- психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;

- способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;

- правила использования спортивного инвентаря и оборудования;

- средства профессионально-прикладной физической подготовки.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	64
Самостоятельная внеаудиторная учебная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

ОД.07 Основы безопасности и защиты Родины

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цель дисциплины:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства)

Задачи дисциплины:

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
 - способы защиты населения от оружия массового поражения;
 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 - организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений воинских подразделений) в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная учебная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

Индивидуальный проект

Дисциплина «Индивидуальный проект» входит в общеобразовательный учебный цикл. Содержание программы «Индивидуальный учебный проект» направлено на достижение следующих целей: - создание условий для формирования и развития учебно-исследовательской компетенции обучающихся посредством интеграции урочной и внеурочной деятельности; - описание специфики учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся; - объяснение принципов организации учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся ; - определение направления и возможных форм организации учебно-исследовательской и проектной деятельности учащихся; - планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности студентов; - конструирование системы оценивания проектных и учебно-исследовательских работ. Освоение содержания учебной дисциплины «Индивидуальный учебный проект» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностные результаты:

- 1) уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- 2) уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- 3) потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании метапредметные результаты

- 1) умение планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме; - организация самостоятельного планирования , выполнения учебного исследования и учебного проекта;
- 2) умение планировать собственную деятельность;
- 3) использование различного оборудования, моделей, методов и приёмов, для исследования проблемы и достижения поставленных целей

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	32
лабораторные работы	
Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОД.08 Информатика

Дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использовать различные информационные объекты, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использовать различные источники информации, в том числе электронных библиотек, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

- использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль информации и информационных процессов в окружающем мире;

- навыки алгоритмического мышления и методы формального описания алгоритмов, основные алгоритмические конструкции анализа алгоритмов;

- готовые прикладные компьютерные программы по профилю подготовки;

- способы представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- компьютерные средства представления и анализа данных в электронных таблицах;

- представление о базах данных и простейшие средства управления ими;

- компьютерно-математические модели и анализ соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

- навыки и умения по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

- основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

- средства защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	144
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	88
Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)	-
Консультации	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	6

ОД10. Физика

Дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу по выбору из предметной области «Дополнительные предметы» ФГОС среднего общего образования.

Цель дисциплины: дать представление о предмете физика и значении физических знаний.

Задачи дисциплины:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность

- применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснить известные явления природы и научные факторы, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: закон механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, интернете, научно-популярных статьях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, абсолютная температура, внутренняя энергия, средняя кинематическая энергия частиц вещества, количество теплоты;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	44
лабораторные работы	
Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин общеобразовательного цикла

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Дисциплина относится к общеобразовательным дисциплинам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	46
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10
Самостоятельная работа	10
Консультации	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу, связана с освоением

профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	56
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия и практические занятия	24
Самостоятельная работа	8
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	66
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные занятия - практические занятия	24
Самостоятельная работа	8
Консультации	86
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и имеет связь с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации; - понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - формы и системы оплаты труда; - механизм формирования заработной платы; - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	16
Самостоятельная работа	8
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП 04. Экономические и правовые основы

профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	56
в том числе:	
теоретические занятия	32
лабораторно - практические занятия	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.06 Охрана труда

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу профессии с дисциплинами ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе:	
теоретическое обучение	36
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия,
- производные от some, any, every.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- *Диалогическая речь*

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;
- *Монологическая речь*
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.
- *Письменная речь*
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
- *Аудирование*
- понимать:
 - основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
 - необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
 - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- o отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.
- *Чтение*
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	92
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	76
самостоятельная работа	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общепрофессионального цикла.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны России;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	90
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	70
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.09 Физическая культура

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОУД.05 Основы безопасности

жизнедеятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности;

Цель дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего

профессионала, востребованного на современном рынке труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;
- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения;
- разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;
- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;
- способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;
- правила использования спортивного инвентаря и оборудования;
- средства профессионально-прикладной физической подготовки. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	110
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Образовательный уровень СПО: базовый.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» направлено на ознакомление студентов с основами и элементами информационных технологий необходимых в профессиональной деятельности специалиста. Формирование и развитие навыков работы с программным обеспечением профессионального назначения.

Цель курса: освоение студентами теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Раздел 1. «Автоматизированная обработка информации»: Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.

Раздел 2. «Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности»: текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений - рисование, оптический (сканирование). Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.

Раздел 3. «Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность»: Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программотехнический уровень защиты.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1-7, 9,10ПК 6.1-6.3

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 42 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 36 часов, практические занятия 30 часов, самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

ОП.11 Основы финансовой грамотности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;

- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- экономические явления и процессы общественной жизни.
- структуру семейного бюджета и экономику семьи.
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.
- расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.
- виды ценных бумаг.
- сферы применения различных форм денег.
- основные элементы банковской системы.
- виды платежных средств.
- страхование и его виды.
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	50
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	46
в том числе:	
практические занятия	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.12 Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий:

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения учебной дисциплины ОП. 12 **Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий**:

Тема 1.1. Искусство оформления кулинарных изделий

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 7, ОК 9, 10, ВД1, ПК1.1. - ПК 1.4.

Общая трудоёмкость учебной дисциплины ОП. 12 **Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий** 56, из них:

во взаимодействии с преподавателем 50 в том числе: теоретическое обучение 30, практические занятия 20. Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета.

ОП.13 Организация обслуживания в ресторане

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7 , ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:

должен уметь:

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- подавать блюда и напитки разными способами;
- рассчитать потребителя;
- обслужить потребителей при использовании специальных форм организации питания; -выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; -соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	40
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.14 Основы предпринимательской деятельности

В учебном плане дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять технико - экономическое обоснование бизнес- идеи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- структуру и функции бизнес-плана

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей профессионального цикла

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Приготовление и подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов и соответствующие ему профессиональные компетенции":

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч. лаб. работы и прак. занятия, часов	в т.ч. курсовая, проект (работа), часов
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1. - ПК 1.2. ОК 01.- ОК 04., ОК 07.	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	60	44	10	
ПК 1.3. - ПК 1.4 ОК 01.- ОК 04., ОК 07.	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	122	100	36	
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Учебная практика	108			
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Производственная практика	108			
	Всего:	410	144	46	-

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции	
i	2	
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.	
2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации супов разнообразного ассортимента.	к
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	к
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	к
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	к
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	к

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч. лаб. работы и прак. занятия, часов	в т.ч. курсовая, проект (работа), часов
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1. - ПК 2.8 ОК 01., ОК 04.,	МДК 02.01. Организация приготовления и подготовки к реализации	144	124	67	-

О К 07.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01., ОК 04., О К 07.	МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	212	170	50	
ПК 2.1- ПК 2.8	Учебная практика	432			
ПК 2.1- ПК 2.8	Производственная практика	324			
	Всего:	1124	294	117	-

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч. лаб. работы и прак. занятия, часов	в т.ч. курсовая, проект (работа), часов
1	2	3	4	5	6
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01., ОК 04. ОК 07.	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	68	54	10	
ПК 3.1., ПК 3.2 ОК 01., ОК 04., ОК 07.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	152	130	56	
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	144			
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	180			
	Всего:	556	184	66	-

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
1	2
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
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч. лаб. и прак. работы, часов	в т.ч. курсовая работа, часов
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01., ОК 04., ОК 07	МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	70	50	10	
ПК 4.2 - ПК 4.3 ОК 01., ОК 04., ОК 07	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	82	60	20	
ПК 4.1 - 4.6	Учебная практика	108			
ПК 4.1 - 4.6	Производственная практика	108			
	Всего:	380	110	30	

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код i	Профессиональные компетенции 2
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код 1	Общие компетенции 2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК 1	Наименование разделов профессионального модуля 2	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика) 3	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов 4	в т.ч. лаб. работы и прак. занятия, часов 5	в т.ч. курсовая, проект (работа), часов 6
ПК 5.1. - ПК 5.5. ОК 01., ОК 04., ОК 07	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	86	5064	16	-

ПК 5.1., ПК 5.2., ОК 01., ОК 04., ОК 07.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	228	196	96	-
ПК 5.1.- ПК 5.5.	Учебная практика	270			
ПК 5.1.- ПК 5.5.	Производственная практика	288			
	Всего:	884	332	112	

