

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«ЛАДОЖСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения **очная**

Нормативный срок обучения  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования – **3 года 10 месяцев**

**Квалификация (и) выпускника**  
**повар ↔ кондитер**

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Ладожский многопрофильный техникум»

2019 год

СОГЛАСОВАНО:

СПК СК «Родина»  
ст. Ладожский

В.А. Кушу

«26 августа 2019г»

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Гермес»  
ресторан «Огонек»  
индивидуальный предприниматель  
Г.А. Отрошенко

«26 августа 2019г»

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГБНОУ КК ЛМТ

Т.В. Грухонина

Приказ

от

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Интер-17000»  
ресторан «Светлячок»  
индивидуальный предприниматель  
С.М. Чеботарёв

«26 августа 2019г»

РАССМОТРЕНО:

на педагогическом совете

от 30.08.2019г Протокол № 1

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ТОП-50 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (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); с учётом профессионального стандарта 33.011 Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) и компетенций WSR «Новарекое дело», «Кондитерское дело».

**Организация разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ладожский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

Грухонина Т.В. – зам. директора по УПР ГБНОУ КК ЛМТ \_\_\_\_\_

Каюн Ю.А. – методист ГБНОУ КК ЛМТ \_\_\_\_\_

Исайкина Л.В. – преподаватель ГБНОУ КК ЛМТ \_\_\_\_\_

Морланг Э.С. – мастер п/о ГБНОУ КК ЛМТ \_\_\_\_\_

Квашнина Я.В., технолог СПК СК «Родина» \_\_\_\_\_

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	<b>5</b>
4.1. Общие компетенции	5
4.2. Профессиональные компетенции	8
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	<b>84</b>
5.1. Учебный план для профессии	84
5.2. Календарный учебный график для профессии	88
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности</b>	<b>90</b>
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	90
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	94
6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	95
<b>Раздел 7. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей</b>	<b>95</b>
<b>Раздел 8. Распределение часов вариативной части</b>	
<b>Раздел 9. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ПКРС</b>	<b>100</b>
<b>Раздел 10. Приложения</b>	

### Приложения:

#### I. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение 2.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 2.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 2.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 2.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение 2.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»

Приложение 2.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.8. Программа учебной дисциплины ОП 08.Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.9 Программа учебной дисциплины ОП.09.Физическая культура

Приложение 2.10 Программа учебной дисциплины ОП 10.Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 2.11 Программа учебной дисциплины ОП 11.Организация обслуживания

Приложение 2.12 Программа учебной дисциплины ОП 12.Специальный рисунок и лепка

Приложение 2.13 Программа учебной дисциплины ОП 13.Художественная резка овощей и фруктов

Приложение 2.14 Программа учебной дисциплины ОП 14. Психология общения



## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОПОП СПО ППКРС) 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), федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 28 декабря 2014 года, на основе примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (далее ПООП СПО), включённой в Федеральный реестр ПООП СПО (рег.№ 43.01.09-170331, дата регистрации 31.03.2017 г.),

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

ОПОП ППКРС разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «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 от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар* ↔ *кондитер*

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

Формы обучения: очная.

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

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

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

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца:  
- аттестат об основном общем образовании.

### 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

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
		<p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
		<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
		<p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> 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
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> 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;
		<b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

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

		<p>дезинфицирующие средства;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li><li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li><li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li><li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;<ul style="list-style-type: none"><li>- безопасно править кухонные ножи;</li><li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li><li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li><li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li><li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li><li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li><li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li><li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li><li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li><li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li><li>- обеспечивать хранение сырья и</li></ul></li></ul>
--	--	--

		<p>пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к</li> </ul>
--	--	--

		<p>качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом</li> </ul>

		<p>требований по безопасности продукции;</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том</li> </ul>

		<p>числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и</li> </ul>
--	--	---



		<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты</li> </ul>

		<p>из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке</li> </ul>

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими</li> </ul>
---	---	--

		<p>требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования),</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<p>упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного</li> </ul> </li> </ul>

		<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li><li>- порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li><li>- охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li><li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li></ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li><li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li><li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li><li>- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li><li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li><li>- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li><li>- техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li><li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li><li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> </ul> </li> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при</li> </ul>
--	--	---



		<p>приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и</li> </ul>

		<p>фруктовые пюре для соусной основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья</li> </ul>
--	--	---

		<p>и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности</li> </ul>
--	--	---

	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>хранения готовых соусов</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– 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"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> </ul> </li> <li>– определять степень</li> </ul>
--	---	---

		<p>готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li><li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- замачивать в воде или молоке;</li><li>- бланшировать;</li><li>- варить в воде или в молоке;</li><li>- готовить на пару;</li><li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li><li>- жарить предварительно отваренные;</li><li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li><li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li><li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li><li>- готовить пюре из бобовых;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li><li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li><li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li><li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>- порционировать, сервировать</li></ul>
--	--	--

		<p>и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</li></ul>
--	--	--

		<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,</li> </ul>



		<p>кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– 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)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу,</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--

		<p>пончики, чебуреки и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li><li>- подготавливать продукты для пиццы;</li><li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li><li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li><li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li><li>- жарить в большом количестве жира;</li><li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li><li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li><li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li><li>- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li><li>- соблюдать выход при порционировании;</li><li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li><li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li><li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li></ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>

		<p>разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> </ul> </li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,</li> </ul>
--	--	---

		<p>нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья</li> </ul>
--	--	--

		<p>и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– 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;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li><li>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– 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;</li><li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li><li>– правила разогревания,</li><li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li><li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li></ul>
--	--	---

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</li> </ul>



		<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь,</li> </ul>
--	--	--

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

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li><li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li><li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>– 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;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</li></ul>
--	--	---

		<p>дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li><li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li><li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li><li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li><li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li><li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li><li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li><li>– обеспечивать их хранение в</li></ul>
--	--	--

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения</li> </ul>
--	--	--

		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> </ul> </li> </ul>

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



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– правила</li> <li>– хранения готовых соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка</li> </ul>

		<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять</li> </ul> <p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправливать салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов</li> </ul>
--	--	---

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи,</li> </ul>

		<p>грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>- с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила хранения, требования к безопасности</li> <li>– хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы</li> </ul>

		<p>приготовления холодных 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"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос,</li> </ul>
--	--	---



		<p>для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для</li> </ul>
--	--	--

		<p>подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в</li> </ul>

		<p>соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом</li> </ul>
--	--	--

		<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---

<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 с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники</li> </ul>
--	---	--

		<p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку-</li> </ul>
--	--	---

		<p>хонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– 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"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; <ul style="list-style-type: none"> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<p>блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких</li> </ul>
--	--	---

		<p>блюдов, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных</li> </ul>

		<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к</li> </ul>
--	--	---

		<p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими</li> </ul>

		<p>ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с</li> </ul>



	ассортимента	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>
--	--------------	--

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

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков</li> </ul> <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков</li> </ul> <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения</li> </ul>

		<p>производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного</li> </ul>

		<p>хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять и приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с</li> </ul>

		<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженый сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить</li> </ul>
--	--	--

		<p>свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– 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"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать</li> </ul>
--	--	--



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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных</li> </ul>

		<p>кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и</li> </ul>
--	--	--

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> </li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и</li> </ul>
--	--	--

		<p>тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---

## **РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### 5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (прилагается)

Квалификация: Повар; Кондитер

Нормативный срок освоение программы: 3 года 10 месяцев

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению 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:**

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

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.<sup>4</sup>

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал

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

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

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

---

<sup>4</sup> Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.



Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

#### Рабочее место преподавателя.

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

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

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с  
моечной ванной Производственный стол с деревянным  
покрытием Производственный стол с мраморным покрытием  
(охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж  
передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения  
продуктов); Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с  
моечной ванной Производственный стол с деревянным  
покрытием Производственный стол с мраморным покрытием  
(охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж  
передвижной

#### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечи-

вающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

## **6.2. Требования к кадровым условиям**

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, 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 *33Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

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

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

## **РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК.**

(Рабочие программы учебных дисциплин прилагаются)

Индекс дисциплины, профессионального модуля	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
<b>О.00</b>	Общеобразовательный цикл	<b>1</b>
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.01.02	Литература	1.2
ОУД.02	Иностранный язык	1.3
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа: геометрия	1.4
ОУД.04	История	1.5
ОУД.05	Физическая культура	1.6
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУД.07	Информатика	1.8
ОУД.08	Физика	1.9
ОУД.09	Химия	1.10
ОУД.10	Обществознание	1.11
ОУД.11	Биология	1.12
ОУД.12	География	1.13
ОУД.13	Экология	1.14
ОУД.14	Кубановедение	1.15
ОУД.15	Основы бюджетной и финансовой грамотности	1.16
ОУД.16	Основы предпринимательской деятельности	1.17
ОУД.17	Гражданское население в противодействии распространения терроризма	1.18
	Индивидуальный проект	
<b>ОП.00</b>	Общепрофессиональный цикл	<b>2</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2.1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2.2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего	2.3

	места	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2.5
ОП.06	Охрана труда	2.6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.7
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2.8
ОП.09	Физическая культура	2.9
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2.10
ОП.11	Организация обслуживания	2.11
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	2.12
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	2.13
ОП.14	Психология общения	2.14
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3</b>
ПМ.00	Профессиональный модуль	3
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3.1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01	Учебная практика	3.1.1
ПП.01	Производственная практика	3.1.2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3.2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02	Учебная практика	3.2.1
ПП.02	Производственная практика	3.2.2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3.3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинар-	

	ных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	3.3.1
ПП.03	Производственная практика	3.3.2
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	3.4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	
УП.04	Учебная практика	3.4.1
ПП.04	Производственная практика	3.4.2
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3.5
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	3.5.1
ПП.05	Производственная практика	3.5.2
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>4</b>

## **8. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

При формировании вариативной части ОПОП СПО ППКРС учитывалось мнение работодателей, где обучающиеся данной профессии будут проходить производственную практику. Согласование осуществлялось на заседании круглого стола в присутствии представителей работодателей: заведующей производством (технологом) сельскохозяйственного производственного кооператива «Сельскохозяйственного колхоза «Родина» - Квашниной Я.В.; директором ООО «Лидер – 1» С.М.Чеботарёвым, директором ООО «Гермес» - Т.А.Отрощенко.

### **Характеристика организаций работодателей**

#### **Сельскохозяйственный производственный кооператив «Сельскохозяйственный колхоз «Родина»»**

Сельскохозяйственный производственный кооператив «Сельскохозяйственный колхоз «Родина»» расположен по адресу: ст.Ладожская, ул. Ленина 10, контактные телефоны: 886135-70-2-44, 70-1-32



Предприятие занимается выращиванием сельскохозяйственных культур, разведением птицы, в составе предприятия три полеводческие бригады, столовая, кафе, хлебопекарня, производственный цех по изготовлению полуфабрикатов, выпечке кондитерских изделий. Предприятием востребованы наши выпускники, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер». На базе столовой, кафе, хлебопекарни, производственного цеха студенты проходят производственную и учебную практики.

Основными видами (предметом) деятельности Сельскохозяйственного производственного кооператива «Сельскохозяйственного колхоза «Родина»» в сфере общественного питания являются:

- изготовление мясных, рыбных полуфабрикатов;
- изготовление полуфабрикатов из яиц, творога, теста
- услуги по организации питания сотрудников предприятия;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;

На базе данного предприятия обучающиеся овладевают профессиональными компетенциями: по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, кролика, домашней птицы; по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента и другими.

### **ООО «Гермес»**

ООО «Гермес» представлено двумя ресторанами: «Огонёк» и «Натали», одним кафе, пирожковой, детским развлекательным центром. Ресторан «Огонёк» расположен по адресу: ст.Ладожская, ул.Красная, д 208., владелец ресторана индивидуальный предприниматель Отрощенко Т.А, контактные телефоны: 8-86135-70-3-76. Ресторан имеет два банкетных зала на 60 посадочных мест, коктейль-бар, пиццерию.

Основной род деятельности ресторана «Огонёк»:

- услуги по приготовлению блюд национальной и зарубежных кухонь;
- услуги по приготовлению блюд на открытом огне;
- услуги по приготовлению блюд из дичи;
- услуги по организации обслуживания праздничного стола;
- услуги по оформлению праздничного стола;
- услуги по доставке на дом пиццы, обедов и другой продукции по заказу;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;

Меню ресторана «Огонёк» позволяет обучающимся овладеть навыками приготовления блюд из рыбы осетровых пород, блюд из морепродуктов, блюд из дичи, блюд зарубежных кухонь, научиться оформлять блюда с помощью карвинга, сервировать стол, организовывать презентацию блюд. Помимо этого обучающиеся имеют возможность готовить блюда на открытом огне, с помощью гриля. Широкий ассортимент кондитерских изделий позволяет овладеть навыками приготовления кондитерских изделий из разных видов теста: (песочное, слоеное, дрожжевое, бисквитное, вафельное и др.) К услугам ресторана относится приготовление и доставка на дом пиццы. Рестораном организован массовый выпуск и продажа кондитерских изделий на вынос: (пирожки жаренные, кексы, пирожные, низкокалорийные булочки, торты и др.

## ООО «Лидер-1»

В состав предприятия ООО «Лидер-1» входят: ресторан «Светлячок», кафе «Придорожное», кафе-пиццерия, три магазина.

Ресторан «Светлячок» расположен по адресу: город Усть-Лабинск, улица Ленина 54, владелец ресторана С.М. Чеботарёв.

Ресторан имеет два банкетных зала на 80 и 60 посадочных мест, коктейль-бар, пиццерию.

Основной вид деятельности ресторана «Светлячок»:

- услуги по приготовлению блюд национальной и зарубежной кухонь;
- услуги по приготовлению блюд на открытом огне;
- услуги по приготовлению блюд из дичи;
- услуги по организации обслуживания праздничного стола;
- услуги по оформлению праздничного стола;
- услуги по доставке на дом пиццы, обедов и другой продукции по заказу;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;

Меню ресторана «Светлячок» позволяет обучающимся овладеть навыками приготовления блюд Кубанской кухни, блюд зарубежных кухонь, блюд из морепродуктов, из дичи, овладеть навыками составления меню. Помимо этого обучающиеся имеют возможность готовить блюда на открытом огне, с помощью гриля, мангала, научиться оформлять блюда с помощью карвинга, сервировать стол, организовывать презентацию блюд. Широкий ассортимент кондитерских изделий позволяет овладеть навыками приготовления кондитерских изделий из разных видов теста: (песочное, слоеное, дрожжевое, бисквитное, вафельное и др.) К услугам ресторана относится приготовление и доставка на дом пиццы, суши, роллов. Рестораном организован массовый выпуск и продажа кондитерских изделий на вынос: торты, кексы, пирожные, булочки, пироги, пончики, пицца и др.)

В ходе заседания круглого стола работодателями были определены профессиональные модули и междисциплинарные курсы, требующие более расширенного и углубленного изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). С помощью опроса работодателей были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для работы на конкретных предприятиях.

Таким образом, из вариативной части были выделены часы на углубленное изучение учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла и на увеличение часов учебной и производственной практик по профессиональным модулям раздела III ФГОС СПО.

Вариативная часть циклов ППКРС призвана учитывать региональные потребности в подготовке рабочих кадров. Вариативная составляющая дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть учебных циклов в объеме 612 и 720 часов распределена следующим образом:

<b>Общепрофессиональный цикл</b>		часы вариативной части (720)	часы вариативной части из ФГОС СПО (612)
<b>ОО</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>68</b>	
<b>ОУД 06.</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>58</b>	
	<p>Вариативная часть предназначена для углубления определённых ФГОС СПО по данной профессии к знаниям, умениям. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ОУД 06.Физическая культура</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>-пользоваться средствами профилактики для данной профессии</li> </ul>		
<b>ОУД 11.</b>	<b>Обществознание</b>	<b>10</b>	
	<p>Вариативная часть предназначена для углубления определённых ФГОС СПО по данной профессии к знаниям, умениям. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ОУД 11.Обществознание</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна)</li> </ul>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>220</b>	<b>282</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	-	20
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	8	30
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		30
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		10
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	4	

ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		92
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		50
ОП. 11	Организация обслуживания		50
ОП. 12	Специальный рисунок и лепка	72	
ОП. 13	Художественная резка овощей и фруктов	72	
ОП. 14	***Психология общения	64	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>432</b>	<b>330</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		10
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		20
УП.01	Учебная практика		36
ПП.01	Производственная практика	72	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		10
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20
УП.02	Учебная практика		36
ПП.02	Производственная практика	108	0
<b>ПМ03.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		10
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		20
УП.03	Учебная практика		36

ПП.03	Производственная практика	72	0
ПМ 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
МДК 04.01.			10
УП 04.			0
ПП.04	Производственная практика	36	0
ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
МДК 05.01.			10
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40
УП 05.	Учебная практика		72
ПП.05	Производственная практика	144	0
	<b>Итого</b>	<b>720</b>	<b>612</b>

\*\*\*Учебная дисциплина «Психология общения» является **адаптационной дисциплиной**, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

На основании анкетирования, рекомендаций работодателей ООО «Гермес» ресторан «Огонёк», ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» (столовая, кафе, кондитерский цех), предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих и на основании решения методической комиссии «Сферы обслуживания и общественного питания», для овладения обучающимися соответствующими профессиональными и общими компетенциями, считаем целесообразным использовать часы вариативной части следующим образом:

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Часы вариативной части	Часы вариативной части	Документ на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
<b>ОП.ОО</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>220</b>	<b>282</b>	
ОП 01.	<p>В результате изучения дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств нового поколения и импортного производства</i></li> <li>- <i>использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разно образных блюд, кондитерских изделий и выпечки**</i></li> <li><i>использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню</i></li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>алгоритм гигиенической оценки питьевой воды и источников водоснабжения</i></li> <li>- <i>методику обеззараживания и улучшения качества питьевой воды</i></li> <li>- <i>санитарные требования к кулинарной обработке продуктов</i></li> <li>- <i>санитарные требования к хранению и раздаче готовых блюд.</i></li> </ul>	-	20	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ОП 02.	<p>В результате изучения дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>проводить органолептическую оценку качества импортного пищевого сырья и экзотических продуктов;</i></li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>признаки и органолептические методы определения</i></li> </ul>	8	30	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственн</p>

	<i>доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i>			ый цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г
ОП 03.	<p>В результате изучения дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>обслуживать индукционные плиты, холодильное оборудование шоковой заморозки, пароконвектоматы;</i></li> <li>- <i>рассчитывать меню для холодного и горячего цехов ресторана;</i></li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>современное механическое оборудование и универсальные приводы, используемые в ресторанах;</i></li> <li><i>-современное технологическое пароварочное, жарочное, варочно - жарочное оборудование ресторанов для горячего цеха;</i></li> <li><i>-виды грилей, используемых в ресторанах;</i></li> <li><i>-универсальное водогрейное оборудование ресторанов; - оборудование ресторанов для раздачи пищи;</i></li> <li><i>-холодильное оборудование ресторанов;</i></li> <li><i>-европейские типы предприятий питания;</i></li> <li><i>-организацию деятельности предприятия общественного питания ресторанного бизнеса;</i></li> <li><i>-европейскую организацию рабочих мест повара, кондитера в различных цехах и зон кухни ресторанов;</i></li> <li><i>-обоснование выбора технологических режимов, характеристика современных приемов в приготовлении сложных горячих блюд;</i></li> <li><i>-особенности обслуживания посетителей в ресторанах, кафе, барах; расчетные виды меню для различных цехов ресторанов;</i></li> <li><i>-современное технологическое оборудование ресторанов для обработки и нарезки овощей, для</i></li> </ul>	-	30	Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г

	<p>обработки птицы, мяса и рыбы, для нарезки хлеба и гастрономии;-- технологическое оборудование ресторанов для измельчения продуктов в замороженном виде; правила безопасной эксплуатации вакуумного упаковщика VC150; - назначение, принцип работы, правила эксплуатации индукционных плит, пароконвектоматов, оборудования шоковой заморозки</p>			
ОП 04.	<p>В результате изучения дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ориентироваться в показателях деятельности предприятий общественного питания</li> <li>-проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>-планировать меню с учетом потребительских предпочтений</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показатели деятельности предприятий общественного питания</li> <li>-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания</li> <li>-правила и технологии расчетов с потребителями</li> <li>-технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> <li>-факторы, влияющие на ценовую политику в меню</li> <li>-принципы управления предприятием питания</li> </ul>		10	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ОП 05.	<p>В результате изучения дисциплины «Основы калькуляции и учёта» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять технологические карты</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>виды нормативно -технологической</li> </ul>	4	-	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1»</p>



	<i>документации</i>			ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г
ОП 07.	<p>В результате изучения дисциплины ««Иностранный язык в профессиональной деятельности»» обучающийся <b>должен уметь</b> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</p> <p><b>должен знать:</b>  - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p>	-	92	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ОП 10.	<p>В результате изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся <b>должен уметь:</b>  - использовать информационные технологии для сбора, хранения и обработки информации;  - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  - использовать информационные ресурсы для поиска и</p> <p><b>должен знать:</b>  - основные понятия автоматизированной обработки информации  - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  - основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p>	-	50	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>

	<p><i>-назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</i></p> <p><i>-правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения</i></p>			
ОП 11.	<p>В результате изучения дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- осуществлять процесс подготовки к обслуживанию;</i></li> <li><i>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</i></li> <li><i>- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</i></li> <li><i>-обслуживать потребителей в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</i></li> <li><i>-эксплуатировать в процессе работы оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</i></li> <li><i>-осуществлять процесс презентации холодных блюд и закусок;</i></li> <li><i>- осуществлять процесс презентации горячих закусок;</i></li> <li><i>- осуществлять процесс презентации первых блюд и блюд национальной кухни;</i></li> <li><i>- осуществлять процесс презентации вторых блюд в присутствии посетителей;</i></li> <li><i>- осуществлять процесс презентации сладких блюд и десертов;</i></li> <li><i>- осуществлять процесс презентации горячих напитков</i></li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- методы и формы обслуживания;</i></li> </ul>		50	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию услуг общественного питания;</li> <li>-этапы процесса обслуживания;</li> <li>-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>-специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара;</li> <li>-особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов</li> </ul>			
ОП 12	<p>В результате изучения дисциплины «Специальный рисунок и лепка» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять упражнения по рисованию;</li> <li>- рисовать различного вида орнамент;</li> <li>- рисовать с натуры предметы геометрической формы;</li> <li>- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;</li> <li>- рисовать фрукты и овощи;</li> <li>- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;</li> <li>- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;</li> <li>- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</li> <li>- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику выполнения рисунка и ее многообразие</li> <li>- технику выполнения рисунка с натуры;</li> <li>- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</li> <li>- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;</li> </ul>	72		<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>

	<p>- законы композиции, выразительные средства композиции;</p> <p>- композиция тортов;</p> <p>- технику лепки элементов украшения для тортов;</p> <p>- технику лепки макетов различной формы.</p>			
ОП 13	<p>В результате изучения дисциплины «Художественная резка овощей и фруктов» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <p>- работать с инструментами и приспособлениями их применение и порядок хранения.</p> <p>- производить расчёт штрих-кода по методике</p> <p>определение подлинности товаров;</p> <p>- производить первичную обработку овощей,</p> <p>- производить простую и сложную (фигурную) нарезку овощей и фруктов, элементов карвинга;</p> <p>- составлять композицию в сочетании продуктов по цветовой гамме;</p> <p>- производить оформление бутербродов;</p> <p>- производить художественную резку из овощей и фруктов - карвинг из сырых овощей: пекинская капуста - листики; помидор - роза; огурец - розочка, листики, трубочки, валанчики; перец - мак, тюльпан, фигурная нарезка; лук зеленый - листики, шпалки, шпажки, лук репчатый - хризантема, яблоко - лебедь и др.</p> <p>- готовить салаты из сырых овощей;</p> <p>производить первичную обработку овощей и готовить салаты из вареных овощей;</p> <p>готовить салаты - коктейли из сырых или вареных овощей, салат мясной, рыбный, столичный.</p> <p>производить первичную обработку мясных или рыбных продуктов, нарезать;</p> <p>готовить «Ассорти мясное, рыбное»;</p>	72		<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>

<p>готовить ланспиг, охлаждение, заливание в форму.  производить первичную обработку овощей, ягод, мясных или рыбных продуктов.  нарезать разными приемами и способами, укладывать продукты по сочетанию цветовой гаммы, и композиции, заливать ланспигом, охлаждать.  укладывать продукты разными приемами и способами по сочетанию цветовой гаммы, подачи  сервировать стол к завтраку и обеду;  подбирать посуду, столовые приборы и аксессуары для подачи;  складывать бумажные салфетки разными приемами должен знать: инструменты и приспособления, их применение и порядок хранения.  -определение пищевых продуктов по качеству;  расчёт штрих-кода по методике  определение подлинности товаров;  <b>должен знать:</b>  технология приготовления бутербродов, подбор овощей для цветовой гаммы украшения,  технология художественной резки из овощей и фруктов  карвинг из сырых овощей:  пекинская капуста - листики;  помидор - роза; огурец - розочка, листики, трубочки,  валанчики; перец - мак, тюльпан,  фигурная нарезка; лук  зеленый - листики, шпалки,  шпажки, лук репчатый -  хризантема, яблоко - лебедь и др.;  -технология приготовления салатов из сырых овощей;  первичную обработку овощей и приготовление салатов из вареных овощей; -технология приготовления салатов - коктейлей из сырых или вареных овощей,  салат мясной, рыбный, столичный;  -первичную обработку мясных или рыбных продуктов, нарезка;  технология приготовления «Ассорти мясное, рыбное»;  технология приготовления ланспига, охлаждение, заливание в</p>			
--	--	--	--

	<p><i>форму.</i>  <i>первичную обработку овощей, ягод, мясных или рыбных продуктов.</i>  <i>приемы и способы нарезки, укладывание продуктов по сочетанию цветовой гаммы, и композиции, заливание ланспигом, охлаждение.</i>  <i>способы и приемы укладывания продуктов по сочетанию цветовой гаммы, подачи; -сервировку стола к завтраку и обеду;</i>  <i>подбор посуды, столовых приборов и аксессуаров для подачи;</i>  <i>приемы складывания бумажных салфеток</i></p>			
АД 14	<p>В результате изучения дисциплины «Психология общения» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать запросы и потребности конкретных групп клиентов ( в соответствии с их индивидуальными особенностями), их требования к качеству обслуживания;</li> <li>- устанавливать контакт и гибко реагировать на возникающую проблему в процессе делового общения;</li> <li>-понимать человека и осмысленно ставить себя на его место;</li> <li>- находить общий язык с разными людьми;</li> <li>-разрешать конфликтные ситуации;</li> <li>-квалифицированно взаимодействовать с посетителями, клиентами, потребителями услуг;</li> <li>-использовать свой потенциал, познавая свои возможности;</li> <li>- соблюдать этикетные нормы поведения;</li> <li>-организовывать проведение деловой беседы;</li> <li>-пользоваться визитными карточками;</li> <li>- применять на практике правила поведения за столом;</li> <li>- использовать на практике правила вручения и принятия подарка;</li> </ul>	64		<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>

	<p>- применять на практике рекомендации специалистов в области имиджологии</p> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о психологических основах делового общения и его значении в профессиональной деятельности работников сферы обслуживания, сферы услуг, управления;</li> <li>- о вербальных (словесных), невербальных (бессловесных) средствах общения и их роли при установлении контакта с клиентами;</li> <li>- о восприятии, понимании человека в процессе общения, искажении представлений о человеке и влиянии механизмов восприятия на эффективность общения;</li> <li>- правила установления деловых контактов и об их влиянии на эффективность взаимодействия и степень взаимопонимания;</li> <li>правила трактовки невербальных средств общения;</li> <li>- техники общения, правила слушания и о видах слушания;</li> <li>- об этикете в деловом общении: словесном (культура речи) и невербальном (рукопожатие, улыбка, взгляд, мимика, поза и жесты);</li> <li>правила этикета и нормы этического взаимодействия;</li> <li>о деловом этикете служебных отношений и культуре поведения;</li> <li>- приемы эффективного общения по телефону;</li> <li>как провести деловую беседу и какие виды вопросов при этом использовать (открытые и закрытые вопросы, риторический вопрос, вопросы, подавляющие сопротивление), правила аргументации;</li> <li>об этических требованиях к деловой переписке; о составлении делового письма; видах деловых писем;</li> <li>о видах визитных карточек и правилах их оформления;</li> <li>о видах деловых приемов:</li> </ul>			
--	---	--	--	--

	<p>«завтрак», « а-ля фуршет», «коктейль» и др.; -правила поведения за столом;</p> <p>требования к сувенирам и подаркам в деловой сфере и повседневной жизни;</p> <p>требования к одежде и внешнему виду деловой женщины и делового мужчины. Рекомендации специалистов в области имиджологии;</p> <p>требования этикета у разных народов;</p> <p>об индивидуальных особенностях личности (темперамент, характер, воля, способности, эмоции и чувства) и их влияние на эффективность делового общения;</p> <p>- о структуре конфликтов и правилах поведения в конфликтных ситуациях</p>			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>432</b>	<b>330</b>	
МДК 01.01	<p>В результате изучения МДК.01.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <p>-работать с нормативно-технической документацией, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p> <p><b>должен знать:</b></p> <p>- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, весоизмерительных приборов.</p> <p>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>		10	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>



МДК 01.02	<p>В результате изучения МДК.01.02. « Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить презентацию полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>		20	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
УП 01.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 <b>должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> <li>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul>		36	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ПП 01.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 <b>должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков по организации работы заготовочных цехов;</li> <li>- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов из рыбы, нерыбных продуктов, из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</li> <li>- по проведению презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных</li> </ul>	72		<p>Протокол №61 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>

	<i>продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i>			
МДК 02.01.	<p>В результате изучения МДК.02.01 «<u>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</u>»</p> <p><b>обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, процессы хранения и подготовки к реализации.</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</li> <li>-правила утилизации отходов.</li> </ul>		10	
МДК 02.02.	<p>В результате изучения МДК.02.02 «<u>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</u>»</p> <p><b>обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проводить презентацию супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</li> </ul>		20	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2018 г</p>

УП 02.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</li> <li>-демонстрации навыков презентации супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul>		36	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ПП 02	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов и соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов;</li> <li>- мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</li> <li>-закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>-демонстрации навыков презентации супов и соусо; блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, закусок разнообразного ассортимента;</li> </ul>	108		<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
МДК 03.01	<p>В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся <b>должен уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>		10	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе,</p>

	<p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</li> </ul>			столовая) от 26.08.2019 г
МДК 03.02.	<p>В результате изучения МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся <b>должен уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технологию приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>		20	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
УП 03.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 <b>должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>		36	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ПП 03.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 <b>должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных</li> </ul>	72		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан</p>

	<i>изделий, закусок разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			«Светлячок», СПК СК «Родина» производственн ый цех, к4афе, столовая) от 26.08.2019 г
МДК 04.01	<p>В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <p><i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i></p> <p><b>должен знать:</b></p> <p><i>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i></p> <p><i>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</i></p>		10	<p>Протокол №61 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственн ый цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ПП 04.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 <b>должен иметь практический опыт:</b></p> <p><i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, о холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i></p> <p><i>разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>-демонстрации навыков презентации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков</i></p> <p><i>разнообразного ассортимента оборудования и рабочего места повара к приготовлению</i></p>	36		<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственн ый цех, к4афе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
МДК 05.01.	В результате изучения МДК.05.01 «Организация		10	Протокол №1 заседания

	<p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся</p> <p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с нормативно-технологической документацией и справочным материалом, регулирующий деятельность организаций питания.</li> <li>-прогнозировать изменения цвета, вкуса и массы продуктов при тепловой обработке.</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>-влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий</li> <li>-способы кулинарной обработки, процессы формирующие качество готовой продукции</li> <li>-основные этапы разработки новой продукции хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>-современное кондитерское сырьё.</li> </ul>			<p>круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
<p>МДК 05.02.</p>	<p>В результате изучения МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» обучающийся</p> <p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготавливать отделочные полуфабрикаты из мастики и марципана</li> <li>-окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей</li> <li>-замораживать и упаковывать хлебобулочные изделия и хлеб</li> <li>-приготавливать и оформлять мучные кондитерские изделия из пресного, пресного слоёного, сдобного пресного теста национальных кухонь и кухонь мира.</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>современное кондитерское сырьё</li> <li>-современные отделочные полуфабрикаты промышленного</li> </ul>		<p>40</p>	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>

<p>производства;</p> <p>-техники литья сахара, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа.</p> <p>-технология приготовления фирменной (новой) глазури «Творожная глазурь», ассортимент «зеркальной глазури»</p> <p>-приготовление кремов из сыра, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, условия и сроки хранения;</p> <p>-приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики, марципана для украшения тортов и пирожных: цветы, фигурки животных.</p> <p>-методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения зефирной и медовой мастики, использование зефирной и медовой мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хлебобулочные изделия национальных кухонь</p> <p>-методы и средства продления сроков хранения хлебобулочных изделий;</p> <p>-упаковочные материалы и способы упаковывания хлебобулочных изделий;</p> <p>-технология и способы замораживания хлебобулочных изделий;</p> <p>-дополнительное оформление хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-правила подбора инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил охраны труда при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, технологию</p>			
---	--	--	--

	<p>приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоёного, сдобного пресного теста национальных кухонь и кухонь мира;</p> <p>-современные кондитерские инструменты для выпечки и декорирования тортов;</p> <p>-новые технологии кондитерского производства</p> <p>-современные варианты и техники оформления тортов</p>			
УП 05.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		72	<p>Протокол №1 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
ПП 05.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	144		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.08.2019 г</p>
	<b>ИТОГО</b>	<b>720</b>	<b>612</b>	



## **РАЗДЕЛ 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС**

### **9.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Порядок и условия аттестации обучающихся определены в Федеральном законе об образовании № 273ФЗ от 29.12.12. пункт 6.2. ст.15, ст.59.

Целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматривается:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация (итоговый контроль).

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. На весь период обучения запланировано 7 недель промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- Русский язык;
- Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия;
- Биология

Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов на группу обучающихся на весь срок обучения. Время, отводимое на консультации, предусмотрено из часов на промежуточную аттестацию. Консультации предусмотрены на учебные дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены или подготовка курсового проекта. Поэтому в общеобразовательном цикле выделены часы консультаций на предметы: Русский язык; Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия; Биология, а также на подготовку и защиту индивидуального проекта.

Промежуточную аттестацию проводят за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

По дисциплинам общеобразовательного цикла, промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, кроме «Физической культуры». По дисциплине «Физическая культура» в каждом семестре зачет, в последнем – дифференцированный зачет.

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Основы калькуляции и учёта, Организация обслуживания заканчиваются экзаменами из часов, выделенных на промежуточную аттестацию. На указанные общепрофессиональные дисциплины предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.

Часы самостоятельной работы обучающихся учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

В профессиональном цикле предусмотрены экзамены на междисциплинарные курсы и экзамены квалификационные по всем профессиональным модулям.

По МДК профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусмотрены комплексные экзамены.

Консультации распределены аналогично общепрофессиональному циклу.

Учебная и производственная практика проводится в сроки обозначенные графиком учебного процесса.

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (профессионального модуля) проводится в форме ДЭ. ДЭ предназначен для демонстрации обучающимися независимой экспертной комиссии уровня овладения профессиональными и общими компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов Ворлдскиллс Россия и включает оценку теоретических знаний и практических умений, опыта в форме:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего.

ДЭ проводится по каждому основному виду деятельности (профессиональному модулю). К ДЭ по основному виду деятельности ( профессиональному модулю) допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав профессионального модуля.

## **9.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Необходимым условием допуска к государственной аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

### **9.3. Организация государственной аттестации выпускников**

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии. Сроки проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. Вся процедура проведения Государственной аттестации обозначена в Федеральном законе об образовании № 273 от 29.12.12. п.6.2 ст.15.ст.59, в Положении о Государственной аттестации техникума, утвержденного приказом ГБПОУ КК КИСТ №233 от 01.09.2016 г.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Сдача итоговых экзаменов и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях аттестационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательного учреждения среднего профессионального образования и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию.

Обучающемуся имеющему оценку "отлично" не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку "хорошо" по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, с оценкой "отлично", выдается диплом с отличием. Обучающийся, не прошедший в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации, отчисляется из образовательного учреждения среднего профессионального образования и получает академическую справку установленного образца.

Обучающимся, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, руководителем образовательного учреждения среднего профессионального образования может быть продлен срок обучения до следующего периода работы государственной аттестационной комиссии, но не более чем на один год.

В случае изменения перечня аттестационных испытаний, входящих в состав итоговой государственной аттестации, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с перечнем, действовавшим в год окончания курса обучения.

## **РАЗДЕЛ 10. ПРИЛОЖЕНИЯ (РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРИЛАГАЮТСЯ)**

