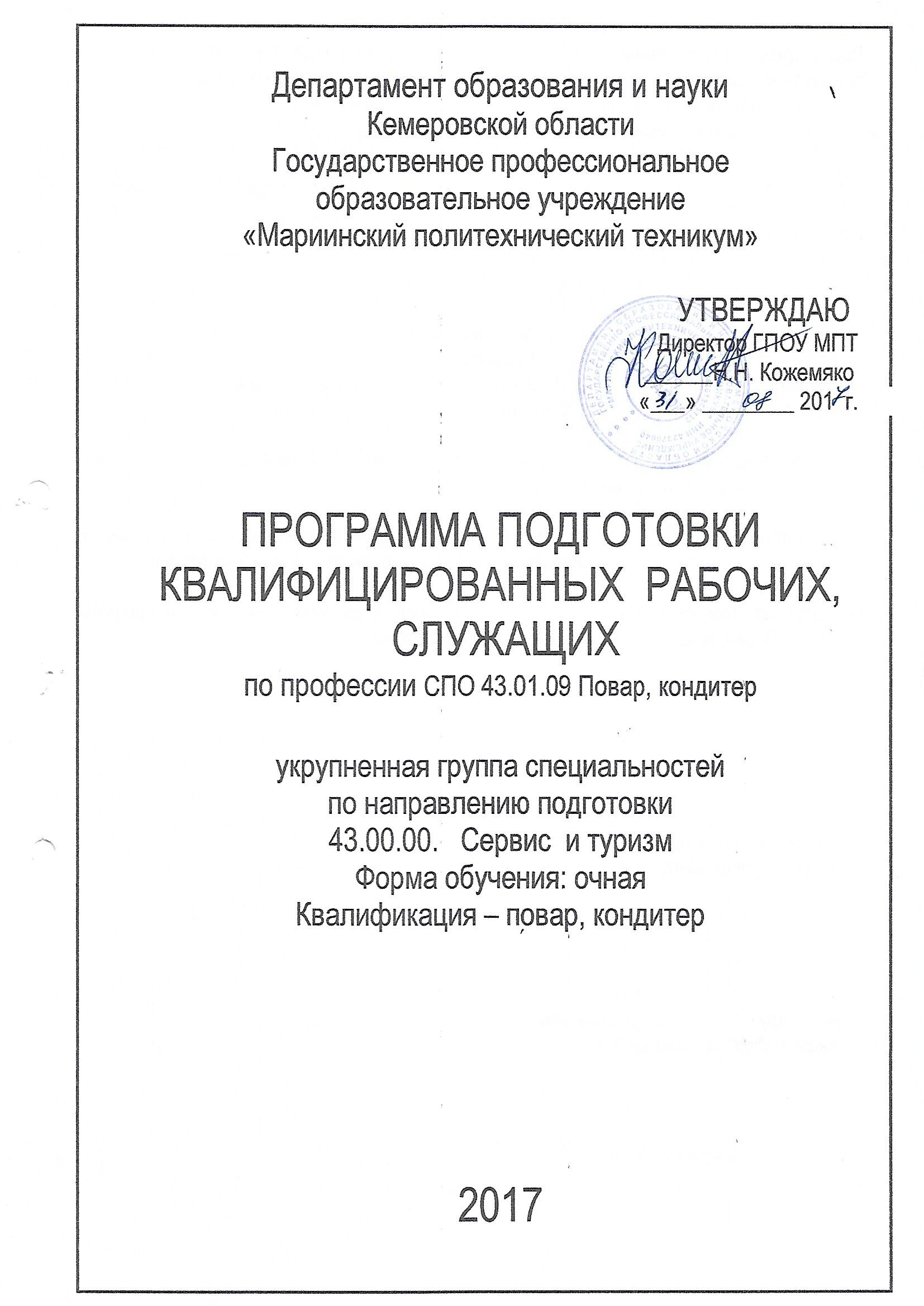
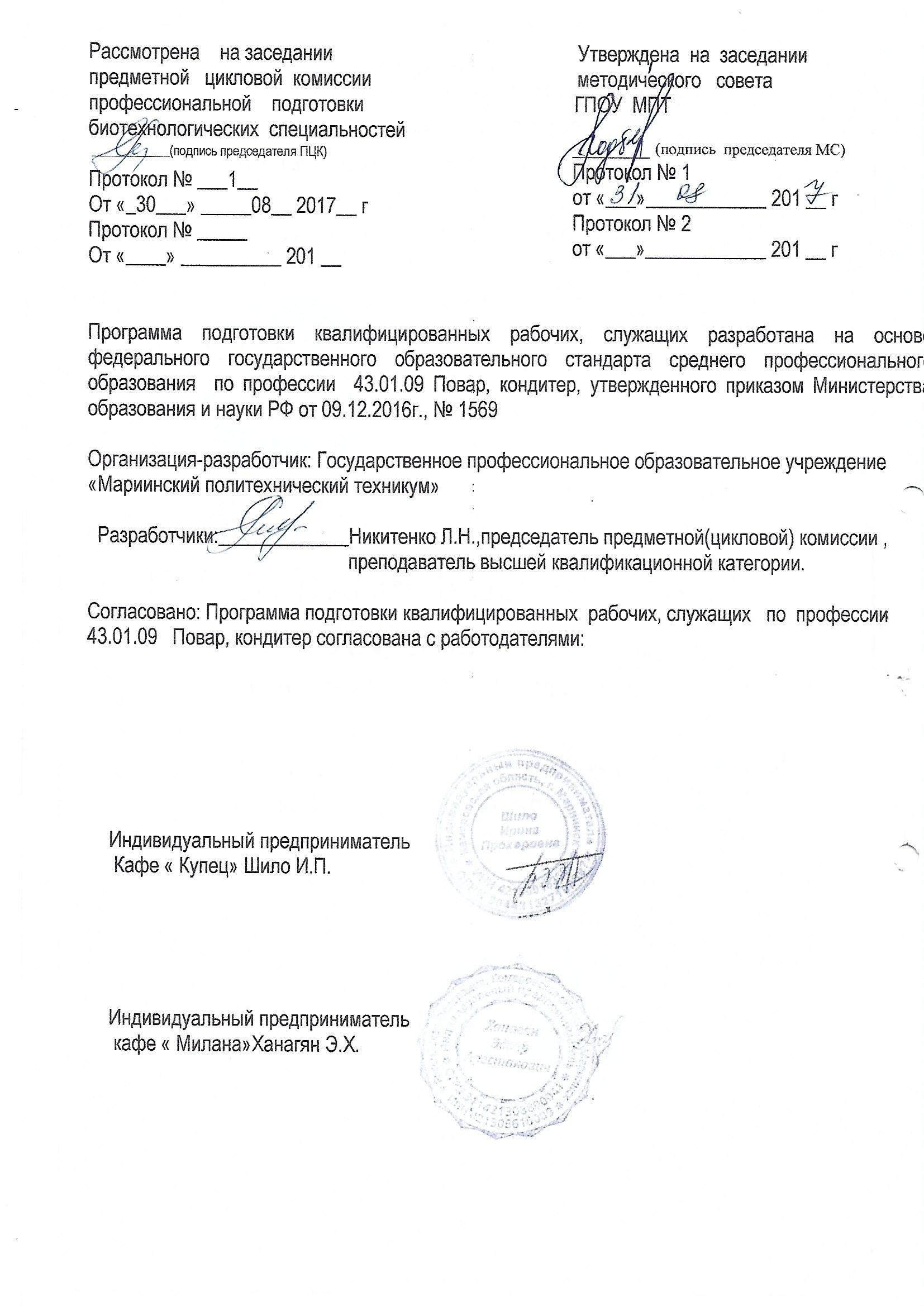
****

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 4 |
| 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих | 4 |
| 1.2. Нормативный срок освоения ППКРС | 5 |
| 1.3. Цель разработки ППКРС | 5 |
| 1.4. Характеристика ППКРС | 6 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников. требования к результатам освоения Программы подготовки КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ | 9 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности | 9 |
| 2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников | 9 |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции | 9 |
| 2.4. Учебная и производственная практики | 75 |
| 2.5. Специальные условия для получения СПО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья | 76 |
| 2.6 Перспективы трудоустройства выпускников | 76 |
| 3. Структура и содержание программы подготовки КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ | 78 |
| 3.1 Документы, определяющие содержание и организацию образовательной деятельности | 76 |
| 3.2 Календарный учебный график | 76 |
| 3.3 Учебный план ППКРС | 76 |
| 3.4. Обоснование распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям | 78 |  |
| 3.5. Структура и содержание ППКРС | 81 |
| 4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  4.1. Условия, обеспечивающие развитие воспитания и социализации обучающихся | 147  147 |
| 4.2 Рекомендации по использованию образовательных технологий | 147 |
| 4.3. Кадровое обеспечение ППКРС | 147 |
| 4.4. Учебно-методическое обеспечение  4.5.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений | 148  149 |
| 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ  КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ | 161 |
| 5.1. Организация текущего контроля успеваемости  5.2 Организация промежуточной аттестации | 161  162 |
| 5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 163 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ |  |
| Приложение 1. Обоснование распределения объема часов вариативной части между учебными циклами ППКРС |  |
| Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик |  |
| Приложение 3. Документация государственной итоговой аттестации |  |
| Приложение 4. Фонды оценочных средств |  |

Приложение 5. Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов

|  |
| --- |
| Приложение 6. Программа воспитания и социализации обучающихся при получении среднего общего образования |
| Приложение 7. Программа коррекционной работы |
| Приложение 8. Программа развития универсальных учебных действий |

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих(ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**, реализуемая в государственном профессиональной образовательном учреждении «Мариинский политехнический техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базовый уровень подготовки), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» представляет собой систему учебно-методических документов, сформированную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта 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 N1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный No 44898) (далее – ФГОС СПО). и определяет состав, содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляют:**

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

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. No 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 No1569 «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 N 44898);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. No 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 N 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. No 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. No 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 N 28785).

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный No 39023); 3-й и 4-й уровни квалификации;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный No 38940); 3-й и 4-й уровни квалификации;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный No 40270); 3-й и 4-й уровни квалификации;

- Технические описания компетенций«Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

--Договор о сетевом взаимодействии;

- Устав Государственного профессионального образовательного учреждения «Мариинский политехнический техникум»

* Локальные нормативные акты техникума.

В программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих используются следующие сокращения:

* СПО - среднее профессиональное образование;
* ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
* ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;
* ОК - общая компетенция;
* ПК - профессиональная компетенция;
* ОД - общеобразовательные дисциплины;
* ПМ - профессиональный модуль;
* МДК - междисциплинарный курс;
* ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
* ОУД –общеобразовательные учебные дисциплины;
* ОП – общепрофессиональная дисциплина;
* ДПК – дополнительная профессиональная компетенция.

**1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ**

Сроки получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППКРС | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения |
| основное общее образование | Повар, кондитер | 3 года 10 месяцев |

**1.3. Цель разработки ППКРС**

Цель разработки **ППКРС** – комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также развитие личностных качеств обучающихся.

Задачи программы:

* обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
* оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;
* подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

**ППКРС** ориентирована на реализацию следующих принципов:

-приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;

-формирование потребности к постоянному развитию в профессиональной сфере, к продолжению образования;

-создание условия для овладения студентами универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими социальной мобильности и

устойчивости на рынке труда будущих выпускников техникума;

-ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;

-ориентация на формирование у будущих выпускников готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так и в нетрадиционных ситуациях.

-формирование социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность;

- повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

**1.4. Характеристика ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитербазовой подготовки регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессиии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся. Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитерувеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

В соответствии с ФГОС СПО п.7.1 профессиональная образовательная организация обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО.

ППКРС реализуется в совместной образовательной деятельности обучающихся и работников техникума.

Срок получения ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения составляет -3 года 10 месяцев или 199 недель, в том числе:

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Коды формируемых компетенций |
|  | Обязательная часть учебных циклов ППКРС | 5724  98 нед | 5698 |  |
| ОП | Общеобразовательная подготовка | 2089 | 2052 |  |
| СО | Среднее общее образование | 1557 | 1521 |  |
| ОУД | Общие | 1557 | 1521 |  |
| ПД | Профильные дисциплины | 351 | 351 | ОК 1 - 11 |
| УД | Предлагаемые | 180 | 180 | ОК 1 - 11 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 3564 | 3564 | ОК 1 - 9  ПК1.1-1.4, ДПК 1.5;  ПК 2.1-2.8 ДПК 2.9;  ПК 3.1-3.6 ДПК 3.7;  ПК 4.1-4.5 ДПК 4.6;  ПК 5.1-5.5 ДПК 5.6;  ДПК 6.1-6.3. |
| УП.00 | Учебная практика | 58 нед. | 3492 | ОК 1 - 9  ПК1.1-1.4, ДПК 1.5;  ПК 2.1-2.8 ДПК 2.9;  ПК 3.1-3.6 ДПК 3.7;  ПК 4.1-4.5 ДПК 4.6;  ПК 5.1-5.5 ДПК 5.6;  ДПК 6.1-6.3. |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |  | ОК 1 - 9  ПК1.1-1.4, ДПК 1.5;  ПК 2.1-2.8 ДПК 2.9;  ПК 3.1-3.6 ДПК 3.7;  ПК 4.1-4.5 ДПК 4.6;  ПК 5.1-5.5 ДПК 5.6;  ДПК 6.1-6.3. |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 6 нед. |  |  |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 2 нед. |  |  |
|  | Каникулы | 35 нед. |  |  |
|  | Итого | 199 нед. |  |  |
|  | Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1260 |  | ДПК 1.5;  ДПК 2.9;  ДПК 3.7;  ДПК 4.6  ДПК 5.6;  ДПК 6.1-6.3 |
| Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:   |  |  | | --- | --- | | теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | 39 нед. | | промежуточная аттестация | 2 нед. |   Каникулы 11 нед. | | | | |
| 1.Общая продолжительность обучения | | | | 199 |
| 2.Продолжительность: | | | |  |
| учебные циклы | | | | 98 |
| учебная практика, производственная практика | | | | 58 |
| промежуточная аттестация | | | | 6 |
| государственная итоговая аттестация | | | | 2 |
| каникулярное время | | | | 35 |

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Общеобразовательный цикл и профессиональный;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

При освоении ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, технолог студенты изучают следующие учебные дисциплины:

Общеобразовательная подготовка: ОУД.01.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.04 История, ОУД.05 Физическая культура, ОУД.06 ОБЖ, ОУД.10 Обществознание, ОУД.16 География, ОУД.17 Экология, ОУД.03 Математика, ОУД.08 Физика.

**Профильные дисциплины:**

ОУД.07 « Информатика», ОУД.09 « Химия», ОУД.15 « Биология».

**Предлагаемые ОО:**

УД.01 История родного края, УД.02. Основы психологии, УД.03 Черчение, УД.04 Астрономия, УД.05 Индивидуальный проект

**Общепрофессиональный цикл:** - ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в питании; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение, организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура ( для профессий СПО), ОП.10 Русский язык и культура речи, ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий.

а также **шесть профессиональных модуля** - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных и зарубежных кухонь.

ППКРС распределяет обязательную часть – не более 80%объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой

образовательной организацией при разработке рабочей программы направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Практикоориентированность подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 60 %от общего объема часов подготовки и соответствует диапазону допустимых значений. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ППКРС. Это вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются учебная практика и производственная практика (по профилю специальности, преддипломная). Практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Этапы освоения профессиональных модулей по видам профессиональной деятельности завершаются производственными практиками с дифференцированными зачетами. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Реализация ППКРС по направлению подготовки технического профиля обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее техническому профилю преподаваемых дисциплин и постоянно занимающихся научно-методической деятельностью. Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Мобильность студентов проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории. При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает от необходимости их повторного освоения.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении программы подготовки специалистов среднего звена в части развития общих компетенций студенты участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В техникуме предусмотрено использование инновационных образовательных технологий (деловые игры, выполнение курсовых работ (проектов), выпускных квалификационных работ по реальной тематике), применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Государственная итоговая аттестация включает демонстрационный экзамен . По завершению ППКРС выпускникам выдается диплом установленного образца об окончании учреждения профессионального образования

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников. требования к результатам освоения Программы подготовки КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖВЩИХ

**2.1. Область профессиональной деятельности**

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

**2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

Объектами профессиональной деятельностивыпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

**2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции:**

Видом профессиональной деятельностив соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 подго- товка к реализации по- луфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассор- тимента | Осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб- разного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб- разного ассортимента | Осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб- разного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб- разного 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 |

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование профессионального стандарта | Квалификации/ сочетания квалификаций (берется из п. 1.11 (1.12) ФГОС), |
| Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) | Повар |
| Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) | Кондитер |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Показатели освоения компетенции[[1]](#footnote-1)** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью н  наставника). |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:**определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  **Знания:**содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:**организовывать работу коллектива и команды; взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
|  | **Знания:**психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:**особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | **Умения:** описывать значимость своей профессии (специальности); |
| **Знания:**сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности). |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

**2.4. Профессиональные компетенции**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | 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 |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного |
|  | водного сырья, птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов |
|  | разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и |
|  | нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов |
|  | разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, |
|  | домашней птицы, дичи, кролика |
|  |  |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
|  |  |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного |
|  | ассортимента в соответствии с инструкциями и регла |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, |
|  | отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов |
|  | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, |
|  | макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, |
|  | муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного |
|  | водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней |
|  | птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, |
|  | заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |

|  |  |
| --- | --- |
|  | реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного |
|  | ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  | разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного |
|  | ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих |
|  | сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
|  | разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, |
|  | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, |
|  | кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных |
|  | полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
|  | хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
|  | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
|  | пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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, при-  готовления полуфабрика- тов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| **Умения:**  – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты;  – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  – безопасно править кухонные ножи;  – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты;  – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья поверки весоизмерительного оборудования |
|  |  | **Знания:**  – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования;  – правила утилизации отходов;  – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;  -способы правки кухонных ножей;  – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  – правила оформления заявок на склад;  – правила приема продуктов по количеству и качеству;  – ответственность за сохранность материальных ценностей;  – правила снятия остатков на рабочем месте;  – правила проведения контрольного взвешивания продуктов;  – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  – правила обращения с тарой поставщика;  – правила поверки весоизмерительного оборудования |
|  | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в**: – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
|  |  | **Умения:** – распознавать недоброкачественные продукты;  – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;  – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  – различать пищевые и непищевые отходы;  – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;  – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
|  |  | **Знания:**  – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;  – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;  – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов  – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;  – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
|  | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных из- делий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
|  |  | **Умения:**  – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, приме нения ароматических веществ;  – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;  – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;  – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;  – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;  -применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;  – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации4.  – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;  – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
|  |  | **Знания:**  – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);  – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;  – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;  -ответственность за правильность расчетов;  – правила, техника общения с потребителями;  – базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных из- делий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в**:  – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
|  |  | **Знания:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);  – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и под- готовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок разнообразно- го ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горя- чих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт** в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производст- венного инвентаря, инструментов, весо- измерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  |  | **Умения:** – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной в машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, прове рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать мате- риалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад |
|  |  | **Знания:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производ- ственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
|  | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжитель- ное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приго- товлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отва- ров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
|  | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и вре- менной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического обору- дования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжитель- ное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в**: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассорти- мента, их хранении и подготовке к реализации |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концен- трированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замо- раживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи со- усов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов |
|  | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, гри- бов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в**: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинар- ных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобо- вые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачи- вания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинар- ных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом ти- па питания, кулинарных свойств основ ного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, вари- анты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента для подачи; – виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с по- требителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
|  | ПК 2.6. Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из яиц, творога, сы- ра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и за- кусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением тре- бований по безопасности продукции, то- варного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонно- стью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбиниро- вать 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 спо- собом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его ку- линарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным спосо- бом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основ- ного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пель- мени, вареники, пиццу, пончики, че- буреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской 31 поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного от- варивания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из му- ки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изде- лия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порцио- нировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфаб- рикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полу- фабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безо- пасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
|  |  | Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки раз- нообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных из- делий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разно- образного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 2.7. Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбно- го водного сырья и дополнительных ин- гредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыб- ной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количе- стве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинар- ные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порцио- нировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных из- делий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эсте- тично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  |  | **Знания: –**правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного вод- ного сырья; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей – техника порционирования, вари- анты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного вод- ного сырья разнообразного ассортимен- та, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента; – правила маркирования упакован- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с по- требителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
|  | ПК 2.8. Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти- мента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения**: – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, до- машней птицы, дичи. кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно- образного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в не- большом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной руб- лей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порци- онным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вку- са; – выбирать оборудование, про- изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед от- пуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинар- ные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порцио- нировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные из- делия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика |
|  |  | **Знания**: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассор- тимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи го- рячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домаш- ней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, вари- анты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика разнообразного ассор- тимента; – требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потре- бителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с по- требителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
| Приготовление, оформление и подго- товка к реализации холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок разнообраз- ного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для приготовления хо- лодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок в соответствии с инструк- циями и регламентами | **Практический опыт:** – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по при- готовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, про- верка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию об- работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  |  | **Умения:** – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инст- рукциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать мате- риалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных ма- териалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад |
|  |  | **Знания:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготов- лении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производ- ственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна- ченных для последующего исполь- зования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад |
|  | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непро- должительное хранение холодных соусов, запра- вок разнообразного ас- сортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционирвании на раздаче |
|  |  | **Умения**: – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных со- усов и заправок – Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с на- полнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать ки- пятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистен ции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майо- нез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудова- ние, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать про- дукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со- уса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых хо- лодных соусов и заправок перед отпус- ком их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при пор- ционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные со- усы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
|  |  | **Знания**: – правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и запра- вок; – виды технологического оборудо- вания и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холод- ных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, вари- анты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов |
|  | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнооб- разного ассортимента | Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения**: – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответст- вии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыб- ные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи сала- тов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ ных особенностей – техника порционирования, вари- анты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разно- образного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимен та; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с по- требителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
|  | ПК 3.4. Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации бутербродов, ка- напе, холодных закусок разнообразного ассорти- мента | **Практический опыт в**: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнооб- разного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения**: – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холод- ных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассор- тимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и ме- ханическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, до- водить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутер- бродов, холодных закусок |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербро- дов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хо- лодных закусок; – органолептические способы опре деления готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с ос- новными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, вари- анты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнооб- разного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакован- ных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с по- требителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
|  | ПК 3.5. Осуществлять приготов ление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного вод- ного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ин- гредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разно- образного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и ку-линарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; – соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом тре- бований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хо- лодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы рья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, вари- анты оформления холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбно- го водного сырья разнообразного ассор- тимента; – правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с птребителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
|  | ПК 3.6. Осуществлять приготов- ление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | Умения: – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и до- полнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок в соответст- вии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней пти- цы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мяс- ные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мяс- ное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требо- ваний к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ин- гредиентов; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств про- дуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хо- лодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- 58 машней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, вари- анты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз- нообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи разнообразного ас- сортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимен- та; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз- нообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с по- требителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти- мента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти- мента в соответствии с инструкциями и регла- ментами | **Практический опыт в:**  – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производст- венного инвентаря, инструментов, весо- измерительных приборов;  – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  |  | **Умения:** – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инст- рукциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудова- ние для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад |
|  |  | **Знания:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безо- пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, де- сертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад |
|  | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ас- сортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | Умения: – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать арома- тические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых хо- лодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, де- серты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полу- фабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные хо- лодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных сладких блюд, десертов |
|  |  | **Знания:** – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных сладких блюд, де- сертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хо- лодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, вари- анты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента для подачи; – виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десер- тов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассор- тимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать арома- тические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ас- сортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном со- ку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с яго- дами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горя- чих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, де- серты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные го- рячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хго- рячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, вари- анты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента для подачи; – виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на ино- странном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных на- питков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингре- диентами; - готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промыш- ленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные на- питки; 68 - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых хо- лодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные хо- лодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных напитков |
|  |  | **Знания**: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хо- лодных напитков; – органолептические способы опре- деления готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, вари- анты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе ре- гиональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |
|  | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в**: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные на- питки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
|  |  | **Знания:** – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи го- рячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, вариан- ты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в**: – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инст- рукциями и регламентами, стандартами чистоты |
|  |  | **Умения:** – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла ментами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безо- пасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рацио- нально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  |  | **Знания**: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных конди- терских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упа- ковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продук- тов, материалов; |
|  | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:** – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных по- луфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфаб- рикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделоч- ные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделоч- ные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загусте- ния; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для при- готовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой кон- систенции; – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные от- делочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
|  |  | **Знания:** – ассортимент, товароведная харак- теристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиен- тов с учетом их сочетаемости, взаимоза- меняемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полу- фабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безо- пасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабри- катов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; – Условия, сроки хранения отде- лочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
|  | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реали- зации хлебобулочных изделий и хлеба разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в**: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разно- образного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полу- фабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с ис- пользованием механического обору- дования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобу- лочных изделий и хлеба |
|  |  | **Знания:** – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобу- лочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассор- тимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно- образного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакован- ных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:** – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с ис- пользованием технологического обо- рудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен- тарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кон- дитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порциони- ровании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терми- нологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
|  |  | **Знания:** – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи муч- ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакован- ных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила за- полнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ас- сортимента | – **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти- мента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения**: – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа пита ния: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воз- душное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирож- ных и тортов |
|  |  | **Знания:** – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре- диентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; – техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро-  должительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ас- сортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пи-рожных и тортов разнообразного ассор тимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакован ных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на ино- странном языке |

2.4. Учебная и производственная практики

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков,

практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППКРС СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Содержание практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО (Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования").

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»).

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и производственная практика в количестве 58 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Из 58 недель, определенных ФГОС СПО на учебную и производственную практику по профилю специальности, распределено на учебную практику 19 недель, на производственную -39 недель. Организация учебной практики осуществляется на базе учебных-производственных мастерских, учебных кабинетов и лабораторий техникума. Основные виды деятельности по учебным практикам, порядок их проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Основными базами производственной и преддипломной практик являются предприятия: И.П. « СМАК», кафе « Браво», кафе « МОСЯ», кафе « МОНТЕ-КРИСТО», кафе « МИЛАНА» БАР-СУШИ, кафе « ГЛЯНЕЦ» Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом ППССЗ.

Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед государственной итоговой аттестацией (ГИА) и направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

**2.5. Специальные условия для получения СПО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья**

Для получения среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются образовательной организацией специальные условия: организации и проведения профессиональной ориентации, обучения, воспитания и развития в соответствие с частью 3 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598;2013, N 19, ст. 2326), Приказом Министерства образования и науки Рос сийской Федерации от 23 января 2014г. №36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».Лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении в образовательные организации сдают вступительное испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких поступающих.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано в соответствие с частью 4 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326).

**2.6. Перспективы трудоустройства выпускников**

Сфера трудоустройства:

* Предприятия общественного питания всех форм собственности;
* Хлебокомбинаты всех форм собственности;
* Кондитерские и кулинарные предприятия;
* Предприятия по выпуску полуфабрикатов.

Возможность продолжить обучение:

- КемТИП (Кемеровский технологический технологический институт пищевой промышленности );

- другие образовательные организации высшего образования.

**3. Структура и содержание программы подготовки**

**специалистов среднего звена**

**3.1 Документы, определяющие содержание и организацию образовательной деятельности.**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом ППКРС; рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, программой государственной итоговой аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию ППКРС.

**3.2 Календарный учебный график.**

Календарный учебный график устанавливает последовательность освоения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени.

**3.3 Учебный план ППКРС**

Учебный план ППКРС разработан на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09, Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года No1569 «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 N 44898); Устава техникума, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС, в том числе с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень циклов, разделов; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики; формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; объем каникул по годам обучения.

Объем времени на учебные циклы включает в себя обязательную и вариативную часть.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся в период теоретического обучения, учебной и производственной практики – 36 часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы

ППКРС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного цикла, предлагаемых дисциплин, профессионального цикла.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией и проводятся сверх сетки часов учебного плана.

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля (контрольная работа, тестирование). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10

3.4. Обоснование распределения объема часов вариативной части

и по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и

профессиональным модулям

Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышаются требования работодателей к рабочим и служащим. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать потребности рынка труда. Требуемую гибкость программ обеспечивает вариативная часть.

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП использованы в полном объеме. Вариативная часть направлена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, в том числе для освоения дополнительных компетенций, получения дополнительных умений и знаний, и профессиональных модулей в соответствии с потребностями работодателе, потребностями и возможностями обучающихся, спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выполнено на основе регионально-значимых требований рынка труда и кадровых запросов работодателей Кемеровской области, которые выявлялись в процессе анкетирования и возможностями продолжения образования, после чего, проводится согласование с работодателями рабочих программ профессиональных модулей, составляются сравнительные таблицы требований к результатам освоения ППССЗ по профессии, в которых указывается количество часов вариативной части, предусмотренных для реализации каждого вновь сформулированного требования.

Как одно из требований работодателей рассматривается профессиональным стандартом квалификационная характеристика выпускника

Поскольку ФГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ФГОС СПО к умениям и знаниям.

Обсуждение распределения часов вариативной части с учетом запросов регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума было проведено на заседании цикловой комиссии профессиональной подготовки технологических специальностей от 24.03.2017 г, Протокол № 7 с участием и учетом мнения работодателей в лице: ИП Шило И.П. - Шило Ирина Прохоровна; АниКом « Анисимов»- Анисимов Александр Юрьевич; Гипермаркет « Палата». Кулинарный цех- Власова Наталья Владимировна; И.П. « Чикаго»- Александров В.А; И.П. «Милана»-ГеворгХанадян.

В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника за счет часов вариативной чсти были введен новый профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных и зарубежных кухонь-284

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни. | ПК 6.1 Готовить блюда национальных и зарубежных кухонь.  ПК 6.2Готовить блюда восточной кухни.  ПК 6.3 Готовить блюда европейской кухни*.* | **Практический опыт:**  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
|  |  | **Умения:**  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.  Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
|  |  | **Знания:**  Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь.  Температурный режим хранения;  требования к качеству;  способы сервировки и варианты оформления;  температуру подачи;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и  нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской. |
| Приготовление и подготовка к реализации национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни | ПК 6.1 Готовить блюда национальных и зарубежных кухонь.  ПК 6.2Готовить блюда восточной кухни.  ПК 6.3 Готовить блюда европейской кухни*.* | **Практический опыт:**  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни Приготовление блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни. Хранение, отпускблюданациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |  | **Умения:**  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Организовывать их хранение до момента использования блюданациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейскойкухни учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Определять степень готовности блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Доводить блюда до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейскойкухни с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейскойкухниспеции, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюданациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухнидля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухнипри их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовыенациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухниблюда с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюданациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухнис учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухнис учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые блюда национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейскойкухни на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Вести учет реализованных блюда национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |
|  |  | **Знания:**  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухниразнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни разнообразного ассортимента.  Методы сервировки и подачи, температура подачи блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухниразнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных блюднациональных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Правила охлаждения, замораживания и хранения блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Требования к безопасности хранения блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Правила маркирования упакованных блюд национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на блюда национальных и зарубежных кухонь, восточной и европейской кухни.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |

дополнительные компетенции и дополнительные часы на учебные дисциплины и профессиональные модули:

таблица

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплин, модулей | количество часов |
| 1 | ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом | 20 |
| 2 | Основы товароведения продовольственных товаров | 4 |
| 3 | Техническое оснащение, организация рабочего места | 8 |
| 4 | Основы калькуляции и учета | 4 |
| 5 | Русский язык и культура речи | 36 |
| 6 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 36 |
| 7 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий | 36 |
| 8 | ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 238 |
|  | МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 58 |
|  | УП.Учебная практика | 36 |
|  | ПП. Производственная практика: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 144 |
| 9 | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 164 |
|  | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 56 |
|  | ПП.02 Производственная практика | 108 |
| 10 | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 232 |
|  | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок | 52 |
|  | УП.03 Учебная практика | 72 |
|  | ПП.03 Производственная практика | 108 |
| 11 | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента | 184 |
|  | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 40 |
|  | ПП.04 Производственная практика | 144 |
| 12 | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 122 |
|  | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 50 |
|  | ПП.05 Производственная практика | 72 |
| 13 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных и зарубежных кухонь | 176 |
|  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных и зарубежных кухонь | 104 |
|  | ПП.06 Производственная практика | 72 |
|  | ИТОГО | 1260 |

3.5. Структура и содержание ППКРС по профессии 43.01.09

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс и наименование учебных циклов, дисциплин / профессиональных модулей, междисциплинарных курсов (МДК) | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту, результатам освоения основной образовательбной программы | Количество часов учебной нагрузки | | Коды формируемых компетенций | Формы контроля |
| макс. | обязать. |
|  | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | 3078 | 2052 |  |  |
| **ОП** | Общеобразовательная подготовка |  |  |  |  |
| **СО** | Среднее общее образование |  |  |  |  |
| ОУД | Общие | ОУД | ОУД | ОУД | ОУД |
| ОУД.01.01 Русский язык | требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка должны отражать:  1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;  2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;  3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;  5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;  6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;  7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;  8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;  9) овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;  10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. | 132 | 114 |  |  |
| ОУД.01.02. Литература | требования к предметным результатам освоения базового курса литературы должны отражать:  1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;  2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;  3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;  5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;  6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;  7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;  8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;  9) овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;  10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. | 171 | 171 |  |  |
| ОУД.02 Иностранный язык | требования к предметным результатам освоения базового курса иностранного языка должны отражать:  1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;  2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;  3) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;  4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации изиноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. | 171 | 171 |  |  |
| ОУД.04 История | требования к предметным результатам освоения базового курса истории должны отражать:  1) сформированность представлений о современной и методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;  2) владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;  3) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;  4) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;  5) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. | 171 | 171 |  |  |
| ОУД.05 Физическая культура | требования к предметным результатам освоения базового курса физической культуры должны отражать:  1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);  (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645)  2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;  4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;  5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активноеприменение их в игровой и соревновательной деятельности. | 171 | 171 |  |  |
| ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности | требования к предметным результатам освоения базового курса основ безопасности жизнедеятельности должны отражать:  1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуреэкологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;  2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;  3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;  4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;  5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;  6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);  7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;  8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;  9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;  10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;  11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;  12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных  инфекционных заболеваниях и их профилактике. | 72 | 72 |  |  |
| ОУД.09 Химия | требования к предметным результатам освоения базового курса химии  должны отражать:  1) сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;  2) владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;  3) владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;  4) сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;  5) владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;  6) сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. | 171 | 171 |  |  |
| ОУД.10 Обществознание | требования к предметным результатам освоения интегрированного  учебного предмета "Обществознание" должны отражать:  1) сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;  2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;  3) владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;  4) сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;  5) сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;  6) владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;  7) сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. | 171 | 171 |  |  |
| ОУД.15 Биология | требования к предметным результатам освоения базового курса биологии  должны отражать:  1) сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;  2) владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;  3) владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;  4) сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;  5) сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой изразных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения. | 72 | 72 |  |  |
| ОУД.16 География | требования к предметным результатам освоения базового курса  географии должны отражать:  1) владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;  2) владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;  3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний озакономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;  4) владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;  5) владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;  6) владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;  7) владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;  8) сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем. | 72 | 72 |  |  |
| ОУД.17 Экология | требования к предметным результатам освоения интегрированного  учебного предмета "Экология" должны отражать:  1) сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе "человек - общество - природа";  2) сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;  3) владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;  4) владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;  5) сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;  6) сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры. | 72 | 72 |  |  |
| ОУД.14 Астрономия | требования к предметным результатам освоения учебного предмета  должны отражать:  (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613)  1) сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613)  2) понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613)  3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613)  4) сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613)  5) осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области. (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613) | 44 | 44 |  |  |
| ПД | Профильные дисциплины |  |  |  |  |
| ОУД.03 Математика | **-** требования к предметным результатам освоения базового курса математики должны отражать:  (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613)  1) сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;  2) сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;  3) владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;  4) владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;  5) сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;  6) владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;  7) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;  умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;  8) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач. | 246 | 228 |  |  |
| ОУД.07 Информатика | требования к предметным результатам освоения базового курса  информатики должны отражать:  1) сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;  2) владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;  3) владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;  4) владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;  5) сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;  6) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;  7) сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. | 108 | 108 |  |  |
| ОУД.08 Физика | требования к предметным результатам освоения базового курса физики  должны отражать:  1) сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;  2) владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой;  3) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;  4) сформированность умения решать физические задачи;  5) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;  6) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой изразных источников. | 108 | 108 |  |  |
| УД | Дополнительные |  |  |  |  |
| УД.01 Индивидуальный проект |  |  |  |  |  |

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Перечень | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| осваиваемых | | Наименование выделенных | | | |  | Объем |  |  | Умения | | |  |  | Знания | |
| компетенций | | учебных дисциплин | | | |  | нагрузки |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (ПК и ОК) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1-1.4 | | ОП. 01. |  |  |  |  | 56 |  | соблюдать | |  | санитарно- | |  | основные | понятия |
| 2.1-2.8 |  | Основы | микробиологии, | | |  |  | эпидемиологические | | | | требования | к | термины микробиологии; | | |
| 3.1-3.6 |  | физиологии | | питания, | |  |  | процессам | | производства | | | и |  | основные | группы | |
| 4.1-4.5 |  | санитарии и гигиены | | | |  |  | реализации | | блюд, | | кулинарных, | | микроорганизмов, | | их морфологию | |
| 5.1-5.5 |  |  |  |  |  |  |  | мучных, | | кондитерскихизделий, | | | | и физиологию; | |  |
|  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 1-11 | закусок, напитков; | |  |  |  |  | микробиологию | | основных | |
|  | обеспечивать | | | выполнение | | пищевых продуктов; | | |  |  |
|  | требований системы анализа, оценки | | | | |  | основные |  |  | пищевые |
|  | и управления опасными факторами | | | | | инфекции и пищевые отравления; | | | | |
|  | (ХАССП) при выполнении работ; | | | | |  | возможные | | источники | |
|  | производить | |  | санитарную | | микробиологического | | | загрязнения | |
|  | обработку оборудования и инвентаря, | | | | | в | процессе |  | производства | |
|  | готовить |  |  |  | растворы | кулинарной продукции; | | | |  |
|  | дезинфицирующих | |  | и | моющих |  | методы | предотвращения | | |
|  | средств; |  |  |  |  | порчи сырья и готовой продукции; | | | | |
|  | проводить | | органолептическую | | |  | правила | личной | | гигиены |
|  | оценку | безопасности | |  | пищевого | работников организации питания; | | | | |
|  | сырья и продуктов; | |  |  |  |  | классификацию | |  | моющих |
|  | рассчитывать | | | энергетическую | | средств, правила их применения, | | | | |
|  | ценность блюд; | |  |  |  | условия и сроки хранения; | | | |  |
|  | составлять | | рационы | | питания |  | правила |  | проведения | |
|  | для | различных | | категорий | | дезинфекции, | |  | дезинсекции, | |
|  | потребителей; | |  |  |  | дератизации; | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | пищевые | вещества | | иих |

значение для организма человека;

суточную норму

потребности человека в

питательных веществах;

основные процессы обмена

веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое

значение, энергетическую и

пищевую ценность различных

продуктов питания;

физико-химические

изменения пищи в процессе

пищеварения;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | усвояемость | | | пищи, | |
|  |  |  |  |  |  | влияющие на нее факторы; | | | | |
|  |  |  |  |  |  | нормы | | и | принципы | |
|  |  |  |  |  |  | рационального | | сбалансированного | | |
|  |  |  |  |  |  | питания | для | различных групп | | |
|  |  |  |  |  |  | населения; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | назначение | | | диетического | |
|  |  |  |  |  |  | (лечебного) | |  | питания, | |
|  |  |  |  |  |  | характеристику диет; | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | методики | |  | составления | |
|  |  |  |  |  |  | рационов питания | | |  |  |
| ПК 1.2-1.4 | ОП.02. | 40 | проводить | органолептическую | | ассортимент, | | | товароведные |  |
| 2.2-2.8 | Основы товароведения |  | оценку качества | и безопасности | | характеристики, | |  | требованияк | |
| 3.2-3.6 | продовольственных |  | Продовольственных продуктов | | и | качеству, |  |  | упаковке, | |
| 4.2-4.5 | товаров |  | сырья; |  |  | транспортированию и реализации, | | | | |
| 5.2-5.5 |  |  | оценивать | условия | и | условия | и | сроки | хранения | |
| ОК 1-11 |  |  | организовывать | хранение продуктов | | основных |  |  | групп | |

* запасов с учетом требований продовольственных товаров;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| системы | анализа, | | оценки | и | виды | сопроводительной | | |
| управления |  | опасными факторами | | | документации | на | различные | |
| (НАССР); |  |  |  |  | группы продуктов; | |  |  |
| оформлять | | учетно-отчетную | | | методы | контроля | | качества, |
| документацию | | по | расходу | и | безопасности | пищевого | | сырья, |
| хранению продуктов; | | |  |  | продуктов; |  |  |  |
| осуществлять | | | контроль | | современные | |  | способы |
| хранения и расхода продуктов | | | |  | обеспечения |  | правильной | |
|  |  |  |  |  | сохранности | запасов | и | расхода |
|  |  |  |  |  | продуктов; |  |  |  |
|  |  |  |  |  | виды складских | | помещений | |
|  |  |  |  |  | и требования к ним; | |  |  |
|  |  |  |  |  | правила оформления заказа | | | |
|  |  |  |  |  | на продукты со склада и приема | | | |
|  |  |  |  |  | продуктов, поступающих со склада | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | и от поставщиков; |  |  |  |  |
| ПК 1.1-1.4 | ОП.03. |  | 44 |  | организовывать рабочее место | | | | | | классификацию, | | основные | |  |
| 2.1-2.8 | Техническое оснащение и | |  | для обработки сырья, | | | | приготовления | | | технические | характеристики, | | |  |
| 3.1-3.6 | организация | рабочего |  | полуфабрикатов, готовой продукции, | | | | | | | назначение, принципы действия, | | |  |  |
| 4.1-4.5 | места |  |  | ее | отпуска | в | соответствии | | | с | особенности устройства, | | правила |  |  |
| 5.1-5.5 |  |  |  | правилами техники | | | | безопасности, | | | безопасной | эксплуатации | | |  |
| ОК 1-11 |  |  |  | санитарии и пожарной безопасности; | | | | | |  | различных групп технологического | | | |  |
|  |  |  |  |  | определять вид, выбирать в | | | | | | оборудования; |  |  |  |  |
|  |  |  |  | соответствии | |  | с | потребностью | | | принципы организации | | |  |  |
|  |  |  |  | производства | |  |  | технологическое | | | обработки сырья, приготовления | | |  |  |
|  |  |  |  | оборудование, | |  |  |  | инвентарь, | | полуфабрикатов, готовой | |  |  |  |
|  |  |  |  | инструменты; | |  |  |  |  |  | кулинарной и кондитерской | | |  |  |
|  |  |  |  |  | подготавливать | | | к | работе, | | продукции, подготовки ее к | | |  |  |
|  |  |  |  | использовать | |  |  | технологическое | | | реализации; |  |  |  |  |
|  |  |  |  | оборудование по его назначению с | | | | | | | правила выбора | |  |  |  |
|  |  |  |  | учѐтом правил техники безопасности, | | | | | | | технологического оборудования, | | |  |  |
|  |  |  |  | санитарии и пожарной безопасности, | | | | | | | инвентаря, инструментов, посуды | | |  |  |
|  |  |  |  | правильно | | ориентироваться | | | | в | для различных процессов | |  |  |  |
|  |  |  |  | экстренной ситуации | | | |  |  |  | приготовления и отпуска | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | кулинарной и кондитерской | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | продукции; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | способы | организации | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | рабочих мест повара, кондитера в | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | соответствии | с | видами | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | изготавливаемой | кулинарной | | и |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | кондитерской продукции; | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | правила |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | электробезопасности, | | пожарной | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | безопасности; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | правила охраны | | труда | в |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | организациях питания | |  |  |  |
|  |  | | | | | |  |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | ПК 1.1-1.4 | ОП 04. |  | 40 |  | -проводить анализ состояния | | | -принципы |  | рыночной | |  | | 2.1-2.8 | Экономические и правовые | |  |  |  |  | |  | рынка товаров и | | услуг | в области | экономики; |  |  |  |  | | |  | | --- | | ОП 04. | | Экономические и правовые | | | | 36 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | -проводить анализ состояния | | | |  | | рынка товаров и | | услуг | в области | | | | | | | | |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | -принципы |  | рыночной | | |  | | экономики; |  |  |  | |  |  |  | | | |
| 3.1-3.6 | основы профессиональной |  | профессиональной деятельности; | | | | | | |  | -организационно-правовые | | |
| 4.1-4.5 | деятельности |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  | -ориентироваться | | | | | в общих | | формы организаций; | |  |
| 5.1-5.5 |  |  |  |  |
|  |  | вопросах | |  | | основ | | экономики | | -основные ресурсы, | | |
| ОК 1-11 |  |  |  | |
|  |  | организации питания; | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | задействованные в | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -определять | | | | потребность | | в | профессиональной деятельности; | | |
|  |  |  | материальных, трудовых ресурсах; | | | | | | |  | - способы | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -применять | | | | нормы трудового | | | ресурсосбережения в организации; | | |
|  |  |  | права | при | | | взаимодействии | | | с | -понятие, виды | | |
|  |  |  | подчиненным персоналом; | | | | | | |  |
|  |  |  |  | предпринимательства; | | |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -применять | | | | экономические | | и | -виды предпринимательских | | |
|  |  |  | правовые | | знания | | | в | конкретных | |
|  |  |  | рисков, способы их | |  |
|  |  |  | производственных ситуациях; | | | | | | |  | предотвращения и минимизации; | | |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -защищать | | | | свои | права | в | -нормативно - правовые | | |
|  |  |  | рамках | |  | |  |  | действующего | |
|  |  |  |  | |  |  | документы, регулирующие | | |
|  |  |  | законодательства РФ. | | | | | |  |  | хозяйственные отношения; | | |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | -основные | | положения |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | законодательства, | | регулирующего |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | трудовые отношения; | | |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | -формы и системы оплаты | | |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | труда; |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | -механизм | | формирования |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | заработной платы; | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | -виды |  | гарантий, |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | компенсаций | и | удержаний из |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | заработной платы. | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.2-5.5  ОК 1-11 |  | 36 | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | производстве, | | |  |  |  |  |  | | -оформлять | | | |  | документы | | | | | первичной | | отчетности | | | по | | учету | | | сырья, товаров | | | и | тары в | | кладовой | | | | организации питания; | | | | |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | -составлять товарный отчет за | | | | | | | | | | день; |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | -определять процентную долю | | | | | | | | | | потерь | на |  | производстве | | | |  | при | |  |  | | различных видах обработки сырья; | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | - | составлять | | | | план-меню, | | | | | работать | со | сборником | | | | рецептур | | | | | блюд | и | кулинарных | | | | изделий, | | | | | технологическими | | | | и | технико | | | -  на | | технологическими картами; | | | | | |  |  | |  |  | | -рассчитывать | | | | | цены | |  | |  | | готовую |  |  | продукцию | | |  |  | и | |  |  |  |  | | полуфабрикаты | | |  |  | собственного | | | | |  |  | | производства, | | |  |  | оформлять | | | | | калькуляционные карточки; | | | | | |  |  | | -участвовать | | | | в | проведении | | | | | | инвентаризации | | | в | кладовой | | | и | на | | производстве; | | |  |  |  |  |  | | -пользоваться | | | | | контрольно- | | | | | | кассовыми | |  | машинами | | |  |  | или  при | | средствами | | атвтоматизации | | | | |  | | расчетах с потребителями; | | | | | |  |  | | -принимать оплату наличными | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | учета; |  |  |  |  |  |  |  | | -предмет и метод | | | | | |  |  | | бухгалтерского учета; | | | | |  |  |  | | -элементы | | | | бухгалтерского | | | | | | учета; |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | | -принципы и формы | | | | | | |  | |  | | организации бухгалтерского учета | | | | | | | | | | - особенности | | | | | организации | | | | | бухгалтерского | | |  |  | учета | | в | |  |  | | общественном питании; | | | | | |  |  | |  |  | | - | основные | | | | направления | | | | | совершенствования, | | | | | учета | | и | | | контроля |  | отчетности | | | | | на | |  | | современном этапе; | | | | |  |  |  | |  |  |  | | - | формы | | |  | документов, | | | |  | | применяемых | | | в |  | организациях | | | |  | | питания, их классификацию; | | | | | | |  | |  | | - |  |  |  |  | требования, | | | |  |  |  |  | | предъявляемые | | | к | содержанию | | | и | | оформлению документов; | | | | | |  |  | | - | права, | |  | обязанности | | | и | |  | | ответственность | | |  |  |  | главного | | | бухгалтера; | |  |  |  |  |  |  | | - | понятие | | |  |  | цены, | ее | |  |  | | элементы, | | виды | | цен, | | понятие | | | калькуляции | | | и |  |  | порядок | | | определения | | розничных | | | | цен | на | | продукцию | |  |  |  | собственного | | | |  |  |  | |  | | |  |  |  |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | деньгами; | производства; |
|  |  |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | принимать | и | оформлять | | | безналичные платежи; | |  | | составлять | отчеты | | по | | платежам |  |  | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | - | Понятие | | товарооборота | | | | предприятий питания, | | | | его виды и | | | методы расчета. | |  |  |  | |  | - сущность плана-меню, его | | | | | |  | | назначение, | | виды, | | порядок | | | составления; | |  |  |  | | -правила | | документального | | | | | оформления | |  |  | движения | | | материальных ценностей; | | | | | | - | источники | |  | поступления | | | продуктов и тары; | | |  |  | | -правила | |  | оприходования | | | | товаров и тары материально- | | | | | | | ответственными лицами, | | | | | и | | реализованных | | |  |  | | отпущенных товаров; | | | |  | | -методику | | | осуществления | | | | контроля за товарными запасами; | | | | | |  | -понятие и виды товарных | | | | | | потерь, методику их списания; | | | | | | -методику | | |  | проведения | | | инвентаризации | | и | выявления | | ее | | результатов; | |  |  |  | | - | понятие | |  | материальной | | | ответственности, | | |  |  | ее | | документальное | |  |  | оформление, | | | отчетность | |  |  | материально- | | | ответственных лиц; | | |  |  |  | |  | порядок оформления и учета доверенностей;  ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | - | виды | | и | правила | | | осуществления кассовых операций; | | | | | | | - | правила | | и | порядок | | | расчетов | с потребителями | | | | при | | оплате наличными деньгами и | | | | | при | | безналичной форме оплаты; | | | |  | | - | правила | | поведения, | | | | степень |  | ответственности | | | за | | правильность | |  | расчетов | | с | | потребителями. | | |  |  | | | | | |  |  | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.1-1.4 | ОП.06. | 36 |  | -выявлять опасные и вредные | | | | | | | | | | -законы | | | | | | и | | |  | иные | |  |
| 2.1-2.8 | Охрана труда |  |  |  |  |
|  | производственные | | | | | |  | | факторы и | | | нормативные | | | правовые | | | | | |  | акты, | |  |
| 3.1-3.6 |  |  |  | |  |  |
|  |  | соответствующие | | | | | | им | | риски, | | | содержащие | | | государственные | | | | | | | | |  |
| 4.1-4.5 |  |  |  |
|  |  | связанные с прошлыми, настоящими | | | | | | | | | | | нормативные | | | требования | | | | | | охраны | | |  |
| 5.1-5.5 |  |  |  |
|  |  | или | планируемыми | | | | | | | видами | | | труда, | распространяющиеся | | | | | | | | | на | |  |
| ОК 1-11 |  |  |  |
|  |  | профессиональной деятельности; | | | | | | | | | | | деятельность организации; | | | | | | | | |  |  | |  |
|  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | -использовать | | | | |  | | средства | | | -обязанности | | | | | | работников в | | | | | |  |
|  |  |  | коллективной | | | | и | | индивидуальной | | | | | области охраны труда; | | | | | | | | |  |  | |  |
|  |  |  | защиты в соответствии с характером | | | | | | | | | | | -фактические | | | | | |  | | |  | или | |  |
|  |  |  | выполняемой | | | | профессиональной | | | | | | |  | | |  |  |
|  |  |  | потенциальные | | | | | | последствия | | | | | |  |
|  |  |  | деятельности; | | | |  | |  | |  | | | собственной | | | деятельности | | | | | | | (или | |  |
|  |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |
|  |  |  |  | -участвовать | | | | | в | | аттестации | | | бездействия) | | | и их | | | влияние | | | | на | |  |
|  |  |  | рабочих мест по условиям труда, в т. | | | | | | | | | | | уровень безопасности труда; | | | | | | | | | | |
|  |  |  | ч. оценивать условия труда и уровень | | | | | | | | | | | -возможные | | | | | | | последствия | | | | |
|  |  |  | травмобезопасности; | | | | | | |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | несоблюдения | | | |  | технологических | | | | | | |
|  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  | -проводить | | | | |  | | вводный | | | | процессов | | и | |  | производственных | | | | | | |
|  |  |  | инструктаж | | | помощника | | | | | | повара | | инструкций | |  | |  | подчиненными | | | | | | |
|  |  |  | (кондитера), инструктировать | | | | | | | | | их | по | работниками (персоналом); | | | | | | | | | | |
|  |  |  | вопросам | | техники безопасности | | | | | | | | на | -порядок | | | |  | и периодичность | | | | | | |
|  |  |  | рабочем | | месте с | | | учетом специфики | | | | | |  |
|  |  |  | инструктажей | | | | по охране труда и | | | | | | | |
|  |  |  | выполняемых работ; | | | | | | |  | |  |  | технике безопасности; | | | | | | |  |  | | |
|  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |  |  |  |  | | |
|  |  |  | -вырабатывать | | | | | | |  | |  | и | -порядок | | | |  | хранения | | | | | |
|  |  |  | контролировать | | | | |  | |  | | навыки, | |  |
|  |  |  |  | |  | | использования | | | |  |  | |  | средств | | | |
|  |  |  | необходимые | | |  | | для | | достижения | | | | коллективной | | | | и | индивидуальной | | | | | | |
|  |  |  | требуемого | | | уровня | | | | безопасности | | | | защиты. | |  | |  |  | |  |  | | |
|  |  |  | труда | |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  |  | | |
|  |  |  |  | | | | | | | | |  |  |  | |  | |  |  | |  |  | | |
| *ПК 1.1-1.4* | ОП. 07. | *36* | профессиональную | | | | | | | | |  |  | *Общие умения* | | | |  |  | |  |  | | |  |
| *2.1-2.8* | Иностранный язык |  | терминологию сферы индустрии | | | | | | | | | | |  |  | |  |  | | |  |
|  | использовать | | | | |  | |  | языковые | | | |
| *3.1-3.6* |  |  | питания, социально-культурные и | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  | средства для общения (устного | | | | | | | | | | | |
| *4.1-4.5* |  |  | ситуационно | | | | |  | | обусловленные | | | |
|  |  |  | | и письменного) на иностранном | | | | | | | | | | | |
| *5.1-5.5* |  |  | правила общения на иностранном | | | | | | | | | | |
|  |  | языке | | на профессиональные и | | | | | | | | | |
| *ОК 1-11* |  |  | языке; | | |  | |  | |  | |  |  |
|  |  |  | |  | |  | |  |  | повседневные темы; | | | | | | |  |  | | |  |
|  |  |  | лексический | | | | | и | | грамматический | | | |  |  | | |  |
|  |  |  | владеть техникой перевода (со | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | минимум, | | | необходимый | | | | | |  | для |
|  |  |  |  | словарем) | | | |  | профессионально- | | | | | | |
|  |  |  | чтения и перевода (со словарем) | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  | ориентированных | | | | | | | текстов; | | | |  |
|  |  |  | иностранных | | | | |  | |  | | текстов | |  |
|  |  |  |  | |  | | самостоятельно | | | | | | |  |  | | |  |
|  |  |  | профессиональной | | | | | | |  | |  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | |  |  | совершенствовать | | | | | | | устную | | | | и |
|  |  |  | направленности; | | | | | | |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | письменную | | | | | речь, | |  | пополнять | | | |
|  |  |  | простые | | |  | |  | | предложения, | | | |  |
|  |  |  |  | |  | | словарный | | | |  | запас | |  | лексикой | | | |
|  |  |  | распространенные | | | | | | | за | |  | счет |  |  |
|  |  |  |  | профессиональной | | | | | | |  |  | | |  |
|  |  |  | однородных членов предложения | | | | | | | | | | |  |  | | |  |
|  |  |  | направленности, | | | | | | | а | также | | | |
|  |  |  | и/или | | второстепенных | | | | | | | членов | |
|  |  |  | лексическими | | | | |  | | единицами, | | | | |
|  |  |  | предложения; | | | | |  | |  | |  |  |  | |
|  |  |  |  | |  | |  |  | необходимыми для разговорно- | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | предложения | | | | | Утвердительные  , | | | | | |
|  |  |  |  | |  | |  |  | |  |  | | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | вопросительные, отрицательные,  побудительные и порядок слов в  них; безличные предложения;  сложносочиненные предложения:  бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его  основные функции в  предложении; имена  существительные во  множественном числе,  образованные по правилу, а также  исключения.  артикль:  оп  ределенный,  неопределенный, нулевой.  Основные случаи  употребле  ния  определенного и неопределенного  артикля.  У  потребление  существительных без артикля. | бытового общения;  *Диалогическая речь*  участвовать в дискуссии/беседе  на знакомую тему;  осуществлять запрос и  обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение  (согласие, несогласие, оценку)   * высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение   (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; |

|  |  |
| --- | --- |
| Past, Future Simple/Indefinite,  Present,Past,Future  Continuous/Progressive, Present  ,Past,FuturePerfect; | *Монологическая речь*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую  завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  *Письменная речь*  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта  сообщения, в том числе на  основе работы с текстом.  *Аудирование*  ● понимать:  ● основное содержание текстов  монологического и |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | и  диалогического характера в рамках изучаемых тем;  ● высказывания собеседникав  наиболее распространенных  стандартных ситуациях повседневного общения.  ● отделять главную информацию отвторостепенной;  ● выявлять наиболеезначимые   |  |  | | --- | --- | | факты; | | | определять | |  | свое | | отношение | к  из | | ним, | |  | извлекать | | | | аудиоматериалов | | | | | необходимую | | | или интересующую информацию. | | | | | | | | *Чтение* | |  |  |  |  | | извлекать | |  |  |  | необходимую, | | | интересующую информацию; | | | | | | | отделять главную | | | | | информацию | | | от второстепенной; | | | | |  | | использовать | | |  |  | приобретенные | | |  | знания и умения в практической | | | | | | | деятельности | | |  | и | повседневной | | | жизни. | |  |  |  |  |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.1 | ОП.08. | 36 | предпринимать | | |  |  |  | принципы | | |  | обеспечения | |
| 2.1 | Безопасность |  | профилактические | | | меры | для | устойчивости объектов экономики, | | | | | | |
| 3.1 | жизнедеятельности |  | снижения | уровня | | опасностей | | прогнозирования развития событий | | | | | | |
| 4.1 |  |  | различного вида и их последствий в | | | | | и | оценки |  | последствий | | | при |
| 5.1 |  |  | профессиональной деятельности и | | | | | техногенных | |  |  |  | чрезвычайных | |
| ОК 1-11 |  |  | быту; |  |  |  |  | ситуациях и стихийных явлениях, в | | | | | | |
|  |  |  | использовать | | |  | средства | том | числе | |  | в | условиях | |
|  |  |  | индивидуальной | | и | коллективной | | противодействия терроризму | | | | | | как |
|  |  |  | защиты | от | оружиямассового | | | серьезной | | угрозе | | | национальной | |
|  |  |  | поражения; | |  |  |  | безопасности России; | | | | | |  |
|  |  |  | применять первичные средства | | | | |  | основные | | |  | виды | |
|  |  |  | пожаротушения; | |  |  |  | потенциальных | | | | опасностей и | | их |
|  |  |  | ориентироваться | | | в | перечне | последствия | | в | | профессиональной | | |
|  |  |  | военно-учетных специальностей и | | | | | деятельности и быту, принципы | | | | | | |
|  |  |  | самостоятельно определять среди них | | | | | снижения | |  | вероятности | | | их |
|  |  |  | родственные | |  | полученной | | реализации; | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | специальности; | |  |  |  |  | основы |  | военной службы | | | и |
|  |  |  | применять | | профессиональные | | | обороны государства; | | | | | |  |
|  |  |  | знания | в | ходе | Исполнении я | |  | задачи | и | | | основные | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | обязанностей | военной службы | | | на | мероприятия | | |  | гражданской | | |
|  |  |  | воинских должностях в соответствии | | | | | обороны; | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | с полученной специальностью; | | | |  |  | способы | | защиты | | населения | |
|  |  |  | оказывать | | первую | помощь | | от оружия массового поражения; | | | | | | |
|  |  |  | пострадавшим | |  |  |  |  | меры |  |  |  | пожарной | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | безопасности | | | и |  | правила | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | безопасного | | | поведения | | | при |
|  |  |  |  |  |  |  |  | пожарах; | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | организацию | | | и | порядок | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | призыва | | граждан | | на | военную | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | службу и поступления на нее в | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | добровольном порядке; | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | область | |  | применения | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | получаемых | | | профессиональных | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | знаний | | при | | исполнении | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | обязанностей военной службы; | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | порядок и правила оказания | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | первой помощи пострадавшим | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ОК 1-11* | ОП.09 | *40* | Использовать |  | физкультурно- | | | Роль | физической | | | культуры | | в |
|  | Физическая культура |  | оздоровительную | | деятельность | | для | общекультурном, | | | профессиональном | | | |
|  |  |  | укрепления | здоровья, | | достижения | | и социальном развитии человека; | | | | | |  |
|  |  |  | жизненных и профессиональных целей; | | | | | Основы здорового образа жизни; | | | | | |  |
|  |  |  | Применять | рациональные | | приемы | | Условия | |  | профессиональной | | | |
|  |  |  | двигательных |  | функций | | в | деятельности | | | и | зоны |  | риска |
|  |  |  | профессиональной деятельности | | | |  | физического здоровья для профессии | | | | | | |
|  |  |  | Пользоваться | |  | средствами | | (специальности) | | |  |  |  |  |
|  |  |  | профилактики |  | перенапряжения | | |  | Средства | |  | профилактики | | |
|  |  |  | характерными | для | данной | профессии | | перенапряжения | | |  |  |  |  |
|  |  |  | (специальности) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 1-11 | ОП.10. Русский язык и культура речи | 36 |  |  |
| ОК 1-11 | ОП.11  Информационные технологии в профессиональной деятельности | 36 |  |  |
| ОК 1-11 | ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий | 36 |  |  |

ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного

ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| осваиваемых | Наименование | объем | Действие | | | |  | Умения | |  | Знания |  |
| компетенций | МДК | нагрузки на |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| (ПК и ОК) |  | освоение |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |  | |  | | | |  |  |
| ПК 1.1.-1.2. | МДК 01.01. | 32 |  | | к | | Оценивать наличие, определять | | | | Ассортимент, требования к |  |
| ОК 01-07, | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  | использованию | | | | объем заказываемых продуктов в | | | | качеству, условия и сроки |  |
| 09,10 |  |  | сырья |  |  | | соответствии с потребностями, | | | | хранения традиционных видов |  |
|  |  |  | (традиционных | | | | условиями хранения. Своевременно | | | | овощей, грибов, рыбы, |  |
|  |  |  | видов |  | овощей, | | оформлять заявку на склад для | | | | нерыбного водного сырья, мяса, |  |
|  |  |  | грибов, |  | рыбы, | | получения сырья, материалов в | | | | домашней птицы, дичи. |  |
|  |  |  | нерыбного | |  | | письменном виде или с использованием | | | | Правила оформления |  |
|  |  |  | водного |  | сырья, | | электронного документооборота. | | | | заявок на склад. |  |
|  |  |  | мяса, | домашней | | | Сверять | соответствие | | получаемых | Виды, назначение и |  |
|  |  |  | птицы, |  | дичи), | | продуктов | заказу | и | накладным. | правила эксплуатации приборов |  |
|  |  |  | продуктов | | и | | Проверять |  | органолептическим | | для экспресс оценки качества и |  |
|  |  |  | других расходных | | | | способом качество, безопасность сырья, | | | | безопасности пищевого сырья, |  |
|  |  |  | материалов | | |  | продуктов, материалов. | | |  | продуктов и материалов. |  |
|  |  |  |  |  | |  | Обеспечивать хранение сырья и | | | | Правила обращения с тарой |  |
|  |  |  |  |  | |  | пищевых продуктов в соответствии с | | | | поставщика. |  |
|  |  |  |  |  | |  | инструкциями и регламентами, | | | | Ответственность за |  |
|  |  |  |  |  | |  | стандартами чистоты, соблюдением | | | | сохранность материальных |  |
|  |  |  |  |  | |  | товарного соседства. | |  |  | ценностей. |  |
|  |  |  |  |  | |  | Подготавливать | | в соответствии с | | Правила поверки |  |
|  |  |  |  |  | |  | инструкциями, | |  | пользоваться | весоизмерительного |  |
|  |  |  |  |  | |  | весоизмерительным оборудованием при | | | | оборудования. |  |
|  |  |  |  |  | |  | взвешивании продуктов. | | |  | Правила приема прдуктов |  |
|  |  |  |  |  | |  | Осуществлять выбор сырья, | | | | по количеству и качеству. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | продуктов, материалов в соответствии с | | | | | | | | | | | Правила снятия остатков на | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | технологическими требованиями. | | | | | | | | |  | | рабочем месте. | | | | |  | | |  | |
|  |  |  |  | Обеспечивать | | | | | расход | | пищевого | | | | Правила | | | |  | проведения | | | | |
|  |  |  |  | сырья, | | | продуктов, | | | | расходных | | | | контрольного | | | | | взвешивания | | | | |
|  |  |  |  | материалов | | | в | | соответствии | | | | с | | продуктов | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | нормативами. | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | Использовать нитрат-тестер для | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | оценки безопасности сырья | | | | | | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
| *ПК 1.1.-1.2.* |  |  | Обработка | Распознавать недоброкачественные | | | | | | | | | | | Методы | | | |  |  | | | обработки | |
| *ОК 01-07,* |  |  | различными | продукты. | | |  | |  | |  | |  | | традиционных видов | | | | | | | | овощей, | |
| *09,10* |  |  | методами, | Владеть | | | приемами | | | | мытья | | и | | грибов, | | рыбы, | | | | | | нерыбного | |
|  |  |  | подготовка к | бланширования | | | | | различных | | | | видов | | водного сырья, | | | | | мяса, | | | мясных | |
|  |  |  | использованию | пищевого сырья. | | | | |  | |  | |  | | продуктов, домашней птицы, | | | | | | | | | |
|  |  |  | традиционных | Рационально использовать сырье, | | | | | | | | | | | дичи. | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  | видов овощей, | продукты при их обработке, подготовке. | | | | | | | | | | | Способы | | | |  | сокращения | | | | |
|  |  |  | грибов, рыбы, | Выбирать, применять, | | | | | | |  | |  | | потерь при обработке, хранении | | | | | | | | | |
|  |  |  | нерыбного | комбинировать различные методы | | | | | | | | |  | | пищевого сырья, продуктов. | | | | | | | | | |
|  |  |  | водного сырья, | обработки пищевого сырья с учетом его | | | | | | | | | | | Способы | | | |  |  | | | удаления | |
|  |  |  | мяса, мясных | вида, кулинарного назначения, | | | | | | | | |  | | излишней горечи из отдельных | | | | | | | | | |
|  |  |  | продуктов, | минимизации отходов при обработке. | | | | | | | | | | | видов овощей. | | | | |  | | |  | |
|  |  |  | домашней птицы, | Выбирать, применять различные | | | | | | | | | | | Способы | | | |  | предотвращения | | | | |
|  |  |  | дичи | методы дефростации замороженного | | | | | | | | | | | потемнения | | | |  | отдельных видов | | | | |
|  |  |  |  | сырья, вымачивания соленых | | | | | | |  | |  | | овощей и грибов в процессе | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | продуктов. | | |  | |  | |  | |  | | обработки и хранения. | | | | | | | |  | |
|  |  |  |  | Обрабатывать овощи вручную и с | | | | | | | | | | | Санитарно-гигиенические | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | использованием технологического | | | | | | | | |  | | требования | |  | |  | к | | | ведению | |
|  |  |  |  | оборудования. | | | | |  | |  | |  | | процессов | |  | |  |  | | | обработки, | |
|  |  |  |  | Удалять излюшнюю горечь из | | | | | | | | |  | | подготовки | |  | | пищевогосырья, | | | | | |
|  |  |  |  | отдельных видов овощей, | | | | | | |  | |  | | продуктов. | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | предотвращать потемнение некоторых | | | | | | | | | | | Формы, | | | | техника | | | | нарезки, | |
|  |  |  |  | видов обработанных овощей и грибов. | | | | | | | | | | | формования | | | |  | традиционных | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать стандарты чистоты на | | | | | | | | | | | видов овощей, грибов. | | | | | | | |  | |
|  |  |  |  | рабочем месте. | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  | | |  |
|  | | | Выбирать, безопасно, в  соответствии с инструкциями и | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | регламентами эксплуатировать | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | технологическое оборудование, | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | инструменты, инвентарь в процессе | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | обработки сырья | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| *ПК 1.1.-1.2.* |  |  | Утилизация | Различать пищевые и непищевые | | | | | | | | | | | Правила, условия, сроки | | | | | | | | | |
| *ОК 01-07,* |  |  | отходов, | отходы, подготавливать пищевые | | | | | | | | | | | хранения пищевых продуктов. | | | | | | | | | |
| *09,10* |  |  | упаковка, | отходы к дальнейшему использованию | | | | | | | | | | | Способы упаковки, | | | | | | | | | |
|  |  |  | складирование | с учетом требований по безопасности. | | | | | | | | | | | складирования пищевых | | | | | | | | | |
|  |  |  | неиспользованног | Соблюдать правила утилизации | | | | | | | | | | | продуктов. | | | | | | | | | |
|  |  |  | о сырья, пищевых | непищевых отходов. | | | | | | | | | | | Виды, правила безопасной | | | | | | | | | |
|  |  |  | продуктов | Выбирать, рационально | | | | | | | | | | | эксплуатации оборудования, | | | | | | | | | |
|  |  |  | Хранение | использовать материалы, посуду для | | | | | | | | | | | посуды, используемых для | | | | | | | | | |
|  |  |  | обработанных | упаковки, хранения неиспользованного | | | | | | | | | | | упаковки, хранения пищевых | | | | | | | | | |
|  |  |  | овощей, грибов, | сырья. | | | | | | | | | | | продуктов. | | | | | | | | | |
|  |  |  | рыбы, нерыбного | Осуществлять маркировку | | | | | | | | | | | Требования охраны труда, | | | | | | | | | |
|  |  |  | водного сырья, | упакованных неиспользованных | | | | | | | | | | | пожарной, электробезопасности | | | | | | | | | |
|  |  |  | мяса, домашней | пищевых продуктов. | | | | | | | | | | | в организации питания. | | | | | | | | | |
|  |  |  | птицы, дичи | Выбирать, применять различные | | | | | | | | | | | виды, назначение, правила | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | способы хранения обработанных | | | | | | | | | | | безопасной эксплуатации | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | овощей, грибов, рыбы, нерыбного | | | | | | | | | | | технологического | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | водного сырья, мяса, мясных продуктов, | | | | | | | | | | | оборудования, | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | птицы, дичи. | | | | | | | | | | | производственного инвентаря, | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать условия и сроки | | | | | | | | | | | инструментов, | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | хранения обработанного сырья, | | | | | | | | | | | весоизмерительных приборов, | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | неиспользованного сырья и продуктов. | | | | | | | | | | | посуды и правила ухода за | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать товарное соседство | | | | | | | | | | | ними. | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | пищевых продуктов при складировании. | | | | | | | | | | | Регламенты, стандарты, в | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | Безопасно использовать | | | | | | | | | | | том числе система анализа, | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | оборудование для упаковки | | | | | | | | | | | оценки и управления опасными | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | факторами (система НАССР) и | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | нормативно-техническая | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | документация, используемая | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | при обработке, подготовке | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | сырья, приготовлении, | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | подготовке к реализации | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | полуфабрикатов | | | | | |  |  | |  |
| *ПК 1.1.,* |  |  | Приготовление | Соблюдать правила | | | | | | сочетаемости, | | | | | Требования | | | | | | охраны | | | труда, |
| *1.3,1.4.* |  |  | полуфабрикатов | взаимозаменяемости основного сырья и | | | | | | | | | | | пожарной | | | безопасности | | | | | | и |
| *ОК 01-07,* |  |  | для блюд, | дополнительных ингредиентов. | | | | | | | | | |  | производственной санитарии в | | | | | | | | | |
| *09,10* |  |  | кулинарных | Выбирать, | | | |  | |  | | применять, | | | организации питания. | | | | | | | | |  |
|  |  |  | изделий из рыбы | комбинировать | | | | различные | | | | способы | | | Виды, назначение, правила | | | | | | | | | |
|  |  |  | и нерыбного | приготовления | | | | полуфабрикатов | | | | | | с | безопасной | | |  | | |  | эксплуатации | | |
|  |  |  | водного сырья, | учетом | рационального | | | | | использования | | | | | технологического | | | | | | |  | |  |
|  |  |  | мяса, птицы, дичи | ресурсов, | | обеспечения | | | | безопасности | | | | | оборудования, | | | | | |  |  | |  |
|  |  |  | разнообразного | готовой продукции. | | | | | |  | |  | |  | производственного | | | | | | | инвентаря, | | |
|  |  |  | ассортимента, в | Владеть техникой работы с ножом: | | | | | | | | | | | инструментов, | | | | | |  |  | |  |
|  |  |  | том числе | нарезать, | | измельчать | | | | обработанное | | | | | весоизмерительных | | | | | | | приборов, | | |
|  |  |  | региональных | сырье, продукты. | | | |  | |  | |  | |  | посуды и правила ухода за | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | Править кухонные ножи. | | | | | | | |  | |  | ними. |  | |  | | |  |  | |  |
|  |  |  |  | Нарезать, измельчать рыбу, мясо, | | | | | | | | | | | Ассортимент, | | | | | | | рецептуры, | | |
|  |  |  |  | птицу | вручную | | | или | | механическим | | | | | требования к качеству, условия | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | способом. | |  | |  | |  | |  | |  | и | сроки | | | | |  | хранения | | |
|  |  |  |  | Порционировать, | | | | | |  | | формовать, | | | полуфабрикатов | | | | | |  | для | | блюд, |
|  |  |  |  | панировать | | различными | | | | | | способами | | | кулинарных изделий из рыбы и | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | полуфабрикаты из рыбы, нерыбного | | | | | | | | | | | нерыбного водного сырья, мяса, | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | водного сырья, мяса, мясных продуктов, | | | | | | | | | | | птицы, | дичи | | | | | разнообразного | | | |
|  |  |  |  | домашней птицы, дичи. | | | | | |  | |  | |  | ассортимента, в том числе | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | Выбирать, | | | |  | | подготавливать | | | | | региональных. | | | | | |  |  | |  |
|  |  |  |  | пряности и приправы, хранить пряности | | | | | | | | | | | Методы | | |  | | | приготовления | | | |
|  |  |  |  | и приправы в измельченном виде. | | | | | | | | | |  | полуфабрикатов. | | | | | |  |  | |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | | |  | |  | | санитарно- | | | Способы сокращения | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  | гигиенические требования к процессам | | | | | | | | | | | потерь, сохранения пищевой | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | приготовления полуфабрикатов. | | | | | | | | | |  | ценности продуктов при | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | | | | | | | | | |  | приготовлении | | | | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | |  | | | соответствии с изменением выхода | | | | | | | полуфабрикатов. | | | |
|  |  | |  | |  | | | полуфабрикатов. | |  | | | | | Правила, способы нарезки, | | | |
|  |  | |  | |  | | | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | | порционирования | | | |
|  |  | |  | |  | | | продуктов в процессе приготовления | | | | | | | полуфабрикатов из рыбы, мяса, | | | |
|  |  | |  | |  | | | полуфабрикатов с учетом принятых | | | | | | | мясных продуктов, домашней | | | |
|  |  | |  | |  | | | норм взаимозаменяемости. | | | | | | | птицы, дичи | | | |
|  |  | |  | |  | | | Выбирать в | | соответствии со | | | | |  | | | |
|  |  | |  | |  | | | способом приготовления, безопасно | | | | | | |  | | | |
|  |  | |  | |  | | | использовать | | технологическое | | | | |  | | | |
|  |  | |  | |  | | | оборудование, | | производственный | | | | |  | | | |
| *ПК 1.1.,*  *1.3,1.4.*  *ОК 01-*  *07, 09,10* |  | |  | |  | | | инвентарь, инструменты, посуду | | | | | | |  | | | |
| Порционирование | | | Проверять качество готовых | | | | | | | Ассортимент, назначение, | | | |
|  |  | |  | | (комплектование), | | | полуфабрикатов перед упаковкой, | | | | | | | правила обращения с | | | |
|  |  | |  | | упаковка на | | | комплектованием. | |  | | | | | упаковочными материалами, | | | |
|  |  | |  | | вынос, хранение | | | Выбирать материалы, посуду, | | | | | | | посудой, контейнерами для | | | |
|  |  | |  | | полуфабрикатов | | | контейнеры для упаковки. | | | | | | | хранения и транспортирования | | | |
|  |  | |  | |  | | | Эстетично упаковывать, | | | | | | | готовых полуфабрикатов. | | | |
|  |  | |  | |  | | | комплектовать полуфабрикаты в | | | | | | | Техника порционирования | | | |
|  |  | |  | |  | | | соответствии с их видом, способом и | | | | | | | (комплектования), упаковки и | | | |
|  |  | |  | |  | | | сроком реализации. | |  | | | | | маркирования упакованных | | | |
|  |  | |  | |  | | | Обеспечивать условия, сроки | | | | | | | полуфабрикатов. | | | |
|  |  | |  | |  | | | хранения, товарное соседство | | | | | | | Правила заполнения | | | |
|  |  | |  | |  | | | скомплектованных, упакованных | | | | | | | этикеток. | | | |
|  |  | |  | |  | | | полуфабрика | |  | | | | | Правила складирования | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | | | Соблюдать выход готовых | | | | | | | | упакованных полуфабрикатов. | | |
|  |  | |  | |  | | | полуфабрикатов при порционировании | | | | | | | | Правила порционирования | | |
|  |  | |  | |  | | | (комплектовании). | |  | | | | | | (комплектования) готовой | | |
|  |  | |  | |  | | | Применять различные техники | | | | | | | | кулинарной продукции. | | |
|  |  | |  | |  | | | порционирования, комплектования с | | | | | | | | Требования к условиям и | | |
| *ПК 1.1*  *ОК 01-02,* |  | |  | |  | | | учетом ресурсосбережения | | | | | | | | срокам хранения упакованных | | |
| *04-07,* | | | |  | | при | отпуске | | Вести учет реализованных | | | | | | | принятия платежей. | |  |
| *09-11* | | | |  | | продукции | на | | полуфабрикатов. | | |  | | | | Правила торговли. | |  |
|  | | | |  | | вынос. |  | | Пользоваться контрольно- | | | | |  | | Виды оплаты по платежам. | |  |
|  | |  | |  | | Взаимодействие с | | | кассовыми машинами при оформлении | | | | | | | Виды и характеристика | |  |
|  | | | |  | | потребителями | | | платежей. | | | | | | | контрольно-кассовых машин, | |  |
|  | | | |  | | при | отпуске | | Принимать оплату наличными | | | | | | | правила осуществления | |  |
|  | |  | |  | | продукции | с | | деньгами; принимать и оформлять | | | | | | | кассовых операций. | |  |
|  | |  | | прилавка/раздачи | | | безналичные платежи. | | | | | | | Правила и порядок расчета | |  |
|  | |  | |  |  | | Составлять отчет по платежам.  Поддерживать визуальный контакт | | | | | | | потребителей при оплате | |  |
|  | |  | |  |  | | наличными деньгами, при | |  |
|  | | | |  | |  |  | | с потребителем. | | | | | | | безналичной форме оплаты. | |  |
|  | | | |  | |  |  | | Владеть профессиональной  терминологией.  Консультировать потребителей, | | | | | | | Правила поведения, | |  |
|  | | | |  | |  |  | | степень ответственности за | |  |
|  | | | |  | |  |  | | правильность расчетов с | |  |
|  | | | |  | |  |  | | оказывать им помощь в выборе. | | | | |  | | потребителями. | |  |
|  | | | |  | |  |  | | Разрешать проблемы в рамках | | | | | | | Базовый словарный запас | |  |
|  | | | |  | |  |  | | своей компетенции | | | |  |  | | на иностранном языке. | |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  | | Правила, техника общения, | |  |
|  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  | | ориентированная на | |  |
|  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  | | потребителя |  |  |
| *ПК 1.1.-1.4.* | | *МДК 01.02.* | | *130* | | Подготовка, | | | Визуально | | | проверять чистоту и | | | | Требования охраны труда, | | |
| *ОК 01-02,* | | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | |  | | уборка рабочего | | | исправность | |  |  | производственного | | | пожарной | безопасности | и |
| *04-07* | |  | |  | | места повара при | | | инвентаря, кухонной посуды перед | | | | | | | производственной санитарии | | в |
|  | |  | |  | | выполнении работ | | | использованием. | | |  |  |  | | организации питания. | |  |
|  | |  | |  | | по обработке, | | | Выбирать, | | |  | рационально | | | Виды, назначение, | |  |
|  | |  | |  | | нарезке, формовке | | | размещать | | на |  | рабочем | месте | | правила безопасной | |  |
|  | |  | |  | | традиционных | | | оборудование, | |  | инвентарь, | | посуду, | | эксплуатации технологического | |  |
|  | |  | |  | | видов овощей, | | | сырье, материалы в соответствии с | | | | | | | оборудования, | |  |
|  | |  | |  | | грибов, обработке | | | инструкциями | |  | и | регламентами, | | | производственного инвентаря, | |  |
|  | |  | |  | | рыбы, нерыбного | | | стандартами чистоты. | | | |  |  | | инструментов, | |  |
|  | |  | |  | | водного сырья, | | | Проводить | | | текущую | | уборку | | весоизмерительных приборов, | |  |
|  | |  | |  | | мяса, мясных | | | рабочего места повара в соответствии с | | | | | | | посуды и правила ухода за | |  |
|  | |  | |  | | продуктов, |  | | инструкциями | |  | и | регламентами, | | | ними. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры |  | Примерный |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| осваиваемых | Наименование | объем | Действие |  |  | Умения | |  |  |  | Знания |
| компетенций | МДК | нагрузки на |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (ПК и ОК) |  | освоение |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.1-2.8 | МДК 02.01. | 32 | Подготовка | Оценивать | | наличие, | | подбирать | | в | Правила выбора основных |
| Процессы | основных | соответствии |  | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |
|  |  |  |
|  | приготовления, |  | продуктов и | требованиями, | | оценивать | | качество | | и | ингредиентов с учетом их |
|  | подготовки к |  | дополнительных | безопасность |  | основных продуктов | | | | и | сочетаемости, |
|  | реализации и |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | | |  |  | взаимозаменяемости. |
|  | презентации |  |  | Организовывать | | | их хранение | | | до | Критерии оценки качества |
|  | горячих блюд, |  |  | момента использования. | | | |  |  |  | основных продуктов и |
|  | кулинарных |  |  | Выбирать, | |  | подготавливать | | | | дополнительных ингредиентов, |
|  | изделий, закусок |  |  | пряности, приправы, специи. | | | | |  |  | используемых для |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | | приготовления горячих блюд, |
|  |  |  |  | входящие в состав горячих блюд, | | | | | |  | кулинарных изделий, закуок. |
|  |  |  |  | кулинарных |  | изделий, | | закуок | | в | Ассортимент, |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | | |  |  | характеристика региональных |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | | видов сырья, продуктов. |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | |  | Нормы |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | | заказа, | | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | сезонностью. |  |  |  |  |  |  | продуктов. |
|  |  |  |  | Использовать | | |  | региональные, | | |  |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | закуок. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Оформлять заявки на продукты, | | | | | | |  |
|  |  |  |  | расходные | материалы, | | | необходимые | | |  |
|  |  |  |  | для приготовления горячих блюд, | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок на склад | | | | | |  |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | | | |  |  |  | Ассортимент, рецептуры, |
|  |  |  | горячих блюд, | комбинировать методы приготовления | | | | | |  | пищевая ценность, требования к |
|  |  |  | кулинарных | горячих супов, блюд, кулинарных | | | | |  |  | качеству, методы |
|  |  |  | изделий, закусок | изделий, закусок с учетом типа питания, | | | | | | | приготовления горячих блюд, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | изделий, закусок | изделий, закусок с учетом типа питания, | приготовления горячих блюд, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | разнообразного | вида и кулинарных свойств |
|  |  |  | ассортимента | используемых продуктов и |
|  |  |  |  | полуфабрикатов, требований |
|  |  |  |  | рецептуры, последовательности |
|  |  |  |  | приготовления, особенностей заказа. |
|  |  |  |  | Рационально использовать |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты. |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и |
|  |  |  |  | временной режим процессов |
|  |  |  |  | приготовления. |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | Определять степень готовности |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | Доводить блюда, кулинарные |
|  |  |  |  | изделия, закуски до вкуса, до |
|  |  |  |  | определенной консистенции. |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами |
|  |  |  |  | приготовления горячих блюд, |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | Подбирать гарниры, соусы. |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе |
|  |  |  |  | приготовления пищи. |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, |
|  |  |  |  | закусок с учетом норм |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, |
|  |  |  |  |  |

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных издел закусок.

Виды, назначение и

правила безопасной

эксплуатации технологического

оборудования,

производственного инвентаря,

инструментов, посуды,

используемых при

приготовлении горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок.

Нормы

взаимозаменяемости сырья и

продуктов.

Ассортимент,

характеристика, кулинарное

использование пряностей,

приправ, специй.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | закусок специи, пряности, приправы с |  |  |
|  |  |  |  | учетом их взаимозаменяемости, |  |  |
|  |  |  |  | сочетаемости с основными продуктами. |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со |  |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно |  |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое |  |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный |  |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду |  |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | Техника порционирования, |  |
|  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | варианты оформления горячих |  |
|  |  |  | горячих блюд, |  |
|  |  |  | закусок перед отпуском, упаковкой на | блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  | кулинарных |  |
|  |  |  | вынос; | закусок для подачи; |  |
|  |  |  | изделий, закусок |  |
|  |  |  | Поддерживать температуру подачи | Виды, назначение столовой |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | посуды для отпуска с раздачи, |  |
|  |  |  |  | закусок на раздаче; | прилавка, термосов, |  |
|  |  |  |  | Порционировать, сервировать и | контейнеров для отпуска на |  |
|  |  |  |  | творчески оформлять горячие блюда, | вынос горячих блюд, |  |
|  |  |  |  | кулинарные изделия и закуски для | кулинарных изделий, закусок |  |
|  |  |  |  | подачи с учетом рационального | разнообразного ассортимента, в |  |
|  |  |  |  | использования ресурсов, соблюдением | том числе региональных; |  |
|  |  |  |  | требований по безопасности готовой | Методы сервировки и |  |
|  |  |  |  | продукции; | подачи горячих блюд, |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход горячих блюд, | кулинарных изделий, закусок; |  |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок при их | Температура подачи |  |
|  |  |  |  | порционировании (комплектовании); | горячих блюд, кулинарных |  |
|  |  |  |  | Охлаждать и замораживать готовые | изделий, закусок |  |
|  |  |  |  | горячие блюда, кулинарные изделия, | разнообразного ассортимента, в |  |
|  |  |  |  | закуски с учетом требований к | том числе региональных; |  |
|  |  |  |  | безопасности пищевых продуктов; | Правила разогревания |  |
|  |  |  |  | Хранить свежеприготовленные, | горячих блюд, кулинарных |  |
|  |  |  |  | охлажденные и замороженные блюда, | изделий, закусок; |  |
|  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски с учетом | Правила охлаждения, |  |
|  |  |  |  | требований по безопасности, | замораживания и хранения |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | соблюдением режимов хранения; | горячих блюд, кулинарных |
|  |  |  |  |  | Разогревать охлажденные, | изделий, закусок; |
|  |  |  |  |  | замороженные готовые блюда, | Требования к безопасности |
|  |  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски с учетом | хранения готовых горячих |
|  |  |  |  |  | требований к безопасности готовой | блюд, кулинарных изделий, |
|  |  |  |  |  | продукции; | закусок; |
|  |  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | Правила маркирования |
|  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | упакованных горячих блюд, |
|  |  |  |  |  | упаковывать готовые горячие блюда, | кулинарных изделий, закусок, |
|  |  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски на вынос | правила заполнения этикеток |
|  |  |  |  |  | и для транспортирования |  |
|  |  |  | Ведение | расчетов | Рассчитывать стоимость горячих | Ассортимент и цены на |
|  |  |  | с потребителями | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | горячие блюда, кулинарные |
|  |  |  | при | отпуске | Вести учет реализованных горячих | изделия, закуски на день |
|  |  |  | продукции | на | блюд, кулинарных изделий, закусок. | принятия платежей. |
|  |  |  | вынос, |  | Пользоваться контрольно- | Правила торговли. |
|  |  |  | взаимодействие с | | кассовыми машинами при оформлении | Виды оплаты по платежам. |
|  |  |  | потребителями | | платежей. | Виды и характеристика |
|  |  |  | при | отпуске | Принимать оплату наличными | контрольно-кассовых машин. |
|  |  |  | продукции | с | деньгами; принимать и оформлять; | Виды и правила |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | безналичные платежи. | осуществления кассовых |
|  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | операций. |
|  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | Правила и порядок расчета |
|  |  |  |  |  | с потребителем. | потребителей при оплате |
|  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | наличными деньгами, при |
|  |  |  |  |  | терминологией. | безналичной форме оплаты. |
|  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | Правила поведения, |
|  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе горячих | степень ответственности за |
|  |  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | правильность расчетов с |
|  |  |  |  |  | Разрешать проблемы в рамках своей | потребителями. |
|  |  |  |  |  | компетенции | Правила общения с |
|  |  |  |  |  |  | потребителями. |
|  |  |  |  |  |  | Базовый словарный запас |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя | |  |  |  |  |
| ПК 2.1.-2.8. | МДК 02.02. | 184 | Подготовка, | Выбирать, рационально размещать | | | | |  |  | Требования | | охраны | | труда, |
|  | Организация |  | уборка рабочего | на рабочем месте оборудование, | | | | |  | пожарной | | безопасности | | | и |
|  | приготовления, |  | места повара при | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | |  | производственной санитарии в | | | | | |
|  | подготовки к |  | выполнении работ | соответствии с инструкциями и | | | | |  | организации питания. | | | |  |  |
|  | реализации и |  | по приготовлению | регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  |  | Виды, назначение, правила | | | | |
|  | презентации |  | горячих блюд, | Проводить текущую уборку | | | | |  | безопасной эксплуатации | | | | |  |
|  | горячих блюд, |  | кулинарных | рабочего места повара в соответствии с | | | | |  | технологического | | |  |  |  |
|  | кулинарных |  | изделий, закусок | инструкциями и регламентами, | | | | |  | оборудования, | | |  |  |  |
|  | изделий, закусок |  |  | стандартами чистоты. | | | |  |  | производственного инвентаря, | | | | | |
|  |  |  |  | Применять регламенты, | | | | стандарты | | инструментов, | | |  |  |  |
|  |  |  |  | и |  | нормативно-техническую | | | | весоизмерительных приборов, | | | | | |
|  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | | |  |
|  |  |  |  | требования. |  |  |  |  |  | ними. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | |  | Организация | |  | работпо | |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | |  |  | приготовлению | | | горячих | | блюд, |
|  |  |  |  | Владеть |  | техникой | | ухода | за | кулинарных изделий, закусок. | | | | | |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | |  |  | Последовательность | | | |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | выполнения | | технологических | | | |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | |  | операций, современные методы | | | | | |
|  |  |  |  | хранение | кухонную | | | посуду | и | приготовления | | | горячих | | блюд, |
|  |  |  |  | производственный | | | инвентарь | | в | кулинарных изделий, закусок. | | | | | |
|  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  |  | Регламенты, стандарты, в | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать | |  | правила | мытья | | том | числе | система | | анализа, | |
|  |  |  |  | кухонных |  |  | ножей, | острых, | | оценки и управления опасными | | | | | |
|  |  |  |  | травмоопасных | |  |  | частей | | факторами (система НАССР) и | | | | | |
|  |  |  |  | технологического оборудования. | | | | |  |  | нормативно-техническая | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать | |  | условия | хранения | | документация, | | | используемая | | |
|  |  |  |  | кухонной |  | посуды, | | инвентаря, | | при | приготовлении | | | горячих | |
|  |  |  |  | инструментов | |  |  |  |  | блюд, кулинарных | | | | изделий, | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Подбор, |  |  | Выбирать оборудование, | | закусок. |  |  |  |
|  |  |  | подготовка | | к | производственный инвентарь, | | Возможные | | последствия | |
|  |  |  | работе, | проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | нарушения | санитарии | | и |
|  |  |  | технологического | |  | видом работ в зоне по приготовлению | | гигиены. |  |  |  |
|  |  |  | оборудования, | |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | | Требования | | к | личной |
|  |  |  | производственног | |  | закусок. |  | гигиене персонала. | |  |  |
|  |  |  | о | инвентаря, | | Подготавливать к работе, проверять | | Правила |  | безопасного | |
|  |  |  | инструментов, | |  | технологическое оборудование, | | хранения чистящих, моющих и | | | |
|  |  |  | весоизмерительны | |  | производственный инвентарь, | | дезинфицирующих | | средств, | |
|  |  |  | х приборов | |  | инструменты, весоизмерительные | | предназначенных | |  | для |
|  |  |  |  |  |  | приборы в соответствии с | | последующего использования. | | | |
|  |  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | Правила |  | утилизации | |
|  |  |  |  |  |  | стандартами чистоты. |  | отходов. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Соблюдать правила техники | | Виды, назначение | | |  |
|  |  |  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | упаковочных материалов, | | |  |
|  |  |  |  |  |  | охраны труда |  | способы хранения пищевых | | | |
|  |  |  | Подготовка | |  | Выбирать, | подготавливать | продуктов. |  |  |  |
|  |  |  | рабочего места | |  | материалы, посуду, оборудование для | | Виды, назначение | | |  |
|  |  |  | для |  |  | упаковки, хранения готовых горячих | | оборудования, инвентаря | | |  |
|  |  |  | порционирования | |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | посуды, используемых для | | | |
|  |  |  | (комплектования), | |  | Рационально | организовывать | порционирования | |  |  |
|  |  |  | упаковки на | |  | рабочее место с учетом стандартов | | (комплектования) готовых | | | |
|  |  |  | вынос готовых | |  | чистоты. |  | горячих блюд, кулинарных | | | |
|  |  |  | горячих блюд, | |  |  |  | изделий, закусок. | |  |  |
|  |  |  | кулинарных | |  |  |  | Способы и правила | | |  |
|  |  |  | изделий, закусок | |  |  |  | порционирования | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | вынос готовых горячих блюд, | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Условия, сроки, способы | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | хранения горячих блюд, | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок | | | |

ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  | *Примерный* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* |  |  | *Умения* | |  |  |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки на* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *освоение* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 3.1-3.6* | *МДК 03.01.* | *32* | Подготовка | Оценивать наличие, подбирать в | | | | | | | Правила выбора основных |  |
|  | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | основных | соответствии |  | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |  |
|  |  |  | продуктов и | требованиями, оценивать качество и | | | | | | | ингредиентов с учетом их |  |
|  |  |  | дополнительных | безопасность |  | основных продуктов | | | | и | сочетаемости, |  |
|  |  |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | | |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  |  |  | Организовывать | | | их хранение | | | до | Критерии оценки качества |  |
|  |  |  |  | момента использования. | | | |  |  |  | основных продуктов и |  |
|  |  |  |  | Выбирать, | |  |  | подготавливать | | | дополнительных ингредиентов, |  |
|  |  |  |  | пряности, приправы, специи. | | | | |  |  | используемых для |  |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | | приготовления холодных блюд, |  |
|  |  |  |  | входящие в состав холодных блюд, | | | | | |  | кулинарных изделий, закуок. |  |
|  |  |  |  | кулинарных |  | изделий, | | закуок | | в | Ассортимент, |  |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | | |  |  | характеристика региональных |  |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | | видов сырья, продуктов. |  |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | |  | Нормы |  |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | | заказа, | | взаимозаменяемости сырья и |  |
|  |  |  |  | сезонностью. |  |  |  |  |  |  | продуктов. |  |
|  |  |  |  | Использовать | | |  | региональные, | | |  |  |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | закуок. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Оформлять заявки на продукты, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | расходные |  | материалы, | | необходимые | | |  |  |
|  |  |  |  | для приготовления холодных блюд, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | | | | |  |  | Ассортимент, рецептуры, |  |
|  |  |  | холодных блюд, | комбинировать методы приготовления | | | | | |  | пищевая ценность, требования к |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | кулинарных | холодных блюд, кулинарных изделий, | качеству, методы |
|  |  |  | изделий, закусок | закусок с учетом типа питания, вида и | приготовления холодных блюд, |
|  |  |  | разнообразного | кулинарных свойств используемых | кулинарных изделий, закусок |
|  |  |  | ассортимента | продуктов и полуфабрикатов, | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | требований рецептуры, | том числе региональных, |
|  |  |  |  | последовательности приготовления, | вегетарианских, для |
|  |  |  |  | особенностей заказа. | диетического питания. |
|  |  |  |  | Рационально использовать | Температурный режим и |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты. | правила приготовления |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и | холодных блюд, кулинарных |
|  |  |  |  | временной режим процессов | изделий, закусок. |
|  |  |  |  | приготовления. | Виды, назначение и |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | правила безопасной |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода | эксплуатации технологического |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | оборудования, |
|  |  |  |  | Определять степень готовности | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | инструментов, посуды, |
|  |  |  |  | Доводить блюда, кулинарные | используемых при |
|  |  |  |  | изделия, закуски до вкуса, до | приготовлении холодных блюд, |
|  |  |  |  | определенной консистенции. | кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами | Нормы |
|  |  |  |  | приготовления холодных блюд, | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | продуктов. |
|  |  |  |  | Подбирать гарниры, соусы. | Ассортимент, |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- | характеристика, кулинарное |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе | использование пряностей, |
|  |  |  |  | приготовления пищи. | приправ, специй. |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость |  |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления |  |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  |  | закусок с учетом норм |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении |  |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  |  | закусок специи, пряности, приправы с |  |
|  |  |  |  | учетом их взаимозаменяемости, |  |
|  |  |  |  | сочетаемости с основными продуктами. |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | Техника порционирования, |
|  |  |  | холодных блюд, | холодных блюд, кулинарных изделий, | варианты оформления |
|  |  |  | кулинарных | закусок перед отпуском, упаковкой на | холодных блюд, кулинарных |
|  |  |  | изделий, закусок | вынос. | изделий, закусок для подачи. |
|  |  |  |  | Поддерживать температуру подачи | Виды, назначение столовой |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | посуды для отпуска с раздачи, |
|  |  |  |  | закусок на раздаче. | прилавка, контейнеров для |
|  |  |  |  | Порционировать, сервировать и | отпуска на вынос холодных |
|  |  |  |  | творчески оформлять холодные блюда, | блюд, кулинарных изделий, |
|  |  |  |  | кулинарные изделия и закуски для | закусок разнообразного |
|  |  |  |  | подачи с учетом рационального | ассортимента, в том числе |
|  |  |  |  | использования ресурсов, соблюдением | региональных. |
|  |  |  |  | требований по безопасности готовой | Методы сервировки и |
|  |  |  |  | продукции. | подачи холодных блюд, |
|  |  |  |  | Соблюдать выход холодных блюд, | кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок при их | Температура подачи |
|  |  |  |  | порционировании (комплектовании). | холодных блюд, кулинарных |
|  |  |  |  | Хранить свежеприготовленные, | изделий, закусок |
|  |  |  |  | холодные блюда, кулинарные изделия, | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | закуски с учетом требований по | том числе региональных. |
|  |  |  |  | безопасности, соблюдением режимов | Требования к безопасности |
|  |  |  |  | хранения. | хранения готовых холодных |
|  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | блюд, кулинарных изделий, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | закусок. |  |  |
|  |  |  |  |  | упаковывать готовые холодные блюда, | Правила маркирования | |  |
|  |  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски на вынос | упакованных холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  | и для транспортирования | кулинарных изделий, закусок, | |  |
|  |  |  |  |  |  | правила заполнения этикеток | |  |
|  |  |  | Ведение | расчетов | Рассчитывать стоимость холодных | Ассортимент и цены на | |  |
|  |  |  | с потребителями | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | холодные блюда, кулинарные | |  |
|  |  |  | при | отпуске | Вести учет реализованных | изделия, закуски на день | |  |
|  |  |  | продукции | на | холодных блюд, кулинарных изделий, | принятия платежей. | |  |
|  |  |  | вынос, |  | закусок. | Правила торговли. | |  |
|  |  |  | взаимодействие с | | Пользоваться контрольно- | Виды оплаты по платежам. | | |
|  |  |  | потребителями | | кассовыми машинами при оформлении | Виды и характеристика | |  |
|  |  |  | при | отпуске | платежей. | контрольно-кассовых машин. | |  |
|  |  |  | продукции | с | Принимать оплату наличными | Виды и правила | |  |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | деньгами; принимать и оформлять; | осуществления кассовых | |  |
|  |  |  |  |  | безналичные платежи. | операций. |  |  |
|  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | Правила и порядок расчета | | |
|  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | потребителей при оплате | |  |
|  |  |  |  |  | с потребителем. | наличными деньгами, при | |  |
|  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | безналичной форме оплаты. | |  |
|  |  |  |  |  | терминологией. | Правила поведения, | |  |
|  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | степень ответственности за | |  |
|  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе | правильность расчетов с | |  |
|  |  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  | закусок. Разрешать проблемы в рамках | Правила общения с | |  |
|  |  |  |  |  | своей компетенции | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  |  | Базовый словарный запас | |  |
|  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. | |  |
|  |  |  |  |  |  | Техника общения, | |  |
|  |  |  |  |  |  | ориентированная на | |  |
|  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |
| *ПК 3.1.-3.6.* | *МДК 03.02.* | *142* | Подготовка, | | Выбирать, рационально размещать | Требования охраны труда, | | |
|  | Организация |  | уборка рабочего | | на рабочем месте оборудование, | пожарной | безопасности | и |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | приготовления, |  | места повара при |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | |  | производственной | | санитарии | | в |
|  | подготовки к |  | выполнении работ | | соответствии с инструкциями и | | | | |  | организации питания. | | |  |  |
|  | реализации и |  | по приготовлению | | регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | |
|  | презентации |  | холодных блюд, |  | Проводить текущую уборку | | | | |  | безопасной эксплуатации | | | |  |
|  | холодных блюд, |  | кулинарных |  | рабочего места повара в соответствии с | | | | |  | технологического | |  |  |  |
|  | кулинарных |  | изделий, закусок |  | инструкциями и регламентами, | | | | |  | оборудования, | |  |  |  |
|  | изделий, закусок |  |  |  | стандартами чистоты. | | | |  |  | производственного инвентаря, | | | |  |
|  |  |  |  |  | Применять регламенты, | | | | стандарты | | инструментов, | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | и |  | нормативно-техническую | | | | весоизмерительных приборов, | | | |  |
|  |  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | |  |
|  |  |  |  |  | требования. |  |  |  |  |  | ними. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | | Организация | |  | работ | по |
|  |  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | |  |  | приготовлению | |  | холодных | |
|  |  |  |  |  | Владеть |  | техникой | | ухода | за | блюд, кулинарных изделий, | | | |  |
|  |  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | |  | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | Последовательность | | | |  |
|  |  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | |  | выполнения | технологических | | | |
|  |  |  |  |  | хранение | кухонную | | | посуду | и | операций, современные методы | | | | |
|  |  |  |  |  | производственный | | | инвентарь | | в | приготовления холодных блюд, | | | | |
|  |  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  | кулинарных изделий, закусок. | | | |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | |  | правила | мытья | | Регламенты, стандарты, в | | | | |
|  |  |  |  |  | кухонных |  |  | ножей, | острых, | | том числе | система | | анализа, |  |
|  |  |  |  |  | травмоопасных | |  |  | частей | | оценки и управления опасными | | | | |
|  |  |  |  |  | технологического оборудования. | | | | |  | факторами (система НАССР) и | | | |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | |  | условия | хранения | | нормативно-техническая | | | |  |
|  |  |  |  |  | кухонной |  | посуды, | | инвентаря, | | документация, | | используемая | | |
|  |  |  |  |  | инструментов | |  |  |  |  | при приготовлении | | | холодных | |
|  |  |  | Подбор, |  | Выбирать оборудование, | | | | |  | блюд, кулинарных изделий, | | | |  |
|  |  |  | подготовка | к | производственный инвентарь, | | | | |  | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  | работе, проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | | | |  | Возможные | | последствия | | |
|  |  |  | технологического | | видом работ в зоне по приготовлению | | | | |  | нарушения | санитарии | | | и |
|  |  |  | оборудования, |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | | | | |  | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  | производственног | | закусок. |  |  |  |  |  | Требования | | к | личной | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | о | инвентаря, | Подготавливать к работе, проверять | | гигиене персонала. |  |  |
|  |  |  | инструментов, | | технологическое оборудование, | | Правила | безопасного |  |
|  |  |  | весоизмерительны | | производственный инвентарь, | | хранения чистящих, моющих и | |  |
|  |  |  | х приборов | | инструменты, весоизмерительные | | дезинфицирующих | средств, |  |
|  |  |  |  |  | приборы в соответствии с | | предназначенных | для |  |
|  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | последующего использования. | |  |
|  |  |  |  |  | стандартами чистоты. |  | Правила | утилизации |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать правила техники | | отходов. |  |  |
|  |  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | Виды, назначение | |  |
|  |  |  |  |  | охраны труда |  | упаковочных материалов, | |  |
|  |  |  | Подготовка | | Выбирать, | подготавливать | способы хранения пищевых | |  |
|  |  |  | рабочего места | | материалы, посуду, оборудование для | | продуктов. |  |  |
|  |  |  | для |  | упаковки, хранения готовых холодных | | Виды, назначение | |  |
|  |  |  | порционирования | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | оборудования, инвентаря | |  |
|  |  |  | (комплектования), | | Рационально | организовывать | посуды, используемых для | |  |
|  |  |  | упаковки на | | рабочее место с учетом стандартов | | порционирования |  |  |
|  |  |  | вынос готовых | | чистоты. |  | (комплектования) готовых | |  |
|  |  |  | холодных блюд, | |  |  | холодных блюд, кулинарных | |  |
|  |  |  | кулинарных | |  |  | изделий, закусок. |  |  |
|  |  |  | изделий, закусок | |  |  | Способы и правила | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | порционирования |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | вынос готовых холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Условия, сроки, способы | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | хранения холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок | |  |
| ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного | | | | | | | | |  |
| ассортимента» |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Шифры* |  | *Примерный* |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* |  | *Действие* | *Умения* |  | *Знания* |  |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки на* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *освоение* |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 4.1-4.5* | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | *32* | Подготовка | Оценивать наличие, подбирать в | | | | | | Правила выбора основных |
|  |  |  | основных | соответствии | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |
|  |  |  | продуктов и | требованиями, оценивать | | | качество | | и | ингредиентов с учетом их |
|  |  |  | дополнительных | безопасность | основных продуктов | | | | и | сочетаемости, |
|  |  |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | |  |  | взаимозаменяемости. |
|  |  |  |  | Организовывать | | их хранение | | | до | Критерии оценки качества |
|  |  |  |  | момента использования. | | |  |  |  | основных продуктов и |
|  |  |  |  | Выбирать, | |  | подготавливать | | | дополнительных ингредиентов, |
|  |  |  |  | ароматические и красящие вещества с | | | | | | используемых для |
|  |  |  |  | учетом требований санитарных норм и | | | | |  | приготовления холодных и |
|  |  |  |  | правил. |  |  |  |  |  | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | десертов, напитков. |
|  |  |  |  | входящие в состав холодных и горячих | | | | |  | Ассортимент, |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков в | | | | |  | характеристика региональных |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | |  |  | видов сырья, продуктов. |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | Нормы |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | |  | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | заказа, | | продуктов. |
|  |  |  |  | сезонностью. |  |  |  |  |  | Правила расчета |
|  |  |  |  | Использовать | |  | региональные, | | | потребности в сырье и пищевых |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | |  | продуктах. |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | | | | |  | Правила составления |
|  |  |  |  | десертов, напитков. | |  |  |  |  | заявки на склад |
|  |  |  |  | Оформлять заявки на продукты, | | | | | |  |
|  |  |  |  | расходные | материалы, | | необходимые | | |  |
|  |  |  |  | для приготовления холодных и горячих | | | | | |  |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков | | | |  |  |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | | | |  |  | Ассортимент, рецептуры, |
|  |  |  | холодных и | комбинировать методы приготовления | | | | |  | пищевая ценность, требования к |
|  |  |  | горячих сладких | холодных и горячих сладких блюд, | | | | |  | качеству, методы |
|  |  |  | блюд, десертов, | десертов, напитков с учетом типа | | | |  |  | приготовления холодных и |
|  |  |  | напитков | питания, вида и кулинарных свойств | | | | |  | горячих сладких блюд, |
|  |  |  | разнообразного | используемых продуктов и | | | |  |  | десертов, напитков |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | ассортимента | полуфабрикатов, требований | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | рецептуры, последовательности | том числе региональных, |
|  |  |  |  | приготовления, особенностей заказа. | вегетарианских, для |
|  |  |  |  | Рационально использовать | диетического питания. |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты. | Температурный режим и |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и | правила приготовления |
|  |  |  |  | временной режим процессов | холодных и горячих сладких |
|  |  |  |  | приготовления. | блюд, десертов, напитков. |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | Виды, назначение и |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода | правила безопасной |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | эксплуатации технологического |
|  |  |  |  | десертов, напитков. | оборудования, |
|  |  |  |  | Определять степень готовности | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | инструментов, посуды, |
|  |  |  |  | десертов, напитков. | используемых при |
|  |  |  |  | Доводить холодных и горячих | приготовлении холодных и |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков до | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  | вкуса, до определенной консистенции. | десертов, напитков. |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами | Нормы |
|  |  |  |  | приготовления холодных и горячих | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков. | продуктов. |
|  |  |  |  | Подбирать гарниры, соусы. | Ассортимент, |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- | характеристика, кулинарное |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе | использование, безопасность |
|  |  |  |  | приготовления пищи. | ароматических и красящих |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | веществ. |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления |  |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, |  |
|  |  |  |  | десертов, напитков с учетом норм |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и |  |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении |  |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | десертов, напитков ароматические и |  |
|  |  |  |  | красящие вещества с учетом их |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости, сочетаемости с |  |
|  |  |  |  | основными продуктами, требованиями |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и правил. |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | Техника порционирования, |
|  |  |  | холодных и | холодных и горячих сладких блюд, | варианты оформления |
|  |  |  | горячих сладких | десертов, напитков перед отпуском, | холодных и горячих сладких |
|  |  |  | блюд, десертов, | упаковкой на вынос. | блюд, десертов, напитков для |
|  |  |  | напитков | Поддерживать температуру подачи | подачи. |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | Виды, назначение столовой |
|  |  |  |  | десертов, напитков на раздаче. | посуды для отпуска с раздачи, |
|  |  |  |  | Порционировать, сервировать и | прилавка, контейнеров для |
|  |  |  |  | творчески оформлять холодных и | отпуска на вынос холодных и |
|  |  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  | напитков для подачи с учетом | десертов, напитков |
|  |  |  |  | рационального использования ресурсов, | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | соблюдением требований по | том числе региональных. |
|  |  |  |  | безопасности готовой продукции. | Методы сервировки и |
|  |  |  |  | Соблюдать выход холодных и | подачи холодных и горячих |
|  |  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, | сладких блюд, десертов, |
|  |  |  |  | напитков при их порционировании | напитков. |
|  |  |  |  | (комплектовании). | Температура подачи |
|  |  |  |  | Хранить свежеприготовленные, | холодных и горячих сладких |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | блюд, десертов, напитков |
|  |  |  |  | десертов, напитков с учетом требований | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | по безопасности, соблюдением режимов | том числе региональных. |
|  |  |  |  | хранения. | Требования к безопасности |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | хранения готовых холодных и |
|  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  |  | упаковывать готовые холодных и | десертов, напитков. |
|  |  |  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, | Правила маркирования |
|  |  |  |  |  | напитков на вынос и для | упакованных холодных и |
|  |  |  |  |  | транспортирования | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  |  |  | десертов, напитков, правила |
|  |  |  |  |  |  | заполнения этикеток |
|  |  |  | Ведение | расчетов | Рассчитывать стоимость холодных | Ассортимент и цены на |
|  |  |  | с потребителями | | и горячих сладких блюд, десертов, | холодные и горячие сладкие |
|  |  |  | при | отпуске | напитков. | блюда, десерты, напитки на |
|  |  |  | продукции | на | Вести учет реализованных | день принятия платежей. |
|  |  |  | вынос, |  | холодных и горячих сладких блюд, | Правила торговли. |
|  |  |  | взаимодействие с | | десертов, напитков. | Виды оплаты по платежам. |
|  |  |  | потребителями | | Пользоваться контрольно- | Виды и характеристика |
|  |  |  | при | отпуске | кассовыми машинами при оформлении | контрольно-кассовых машин. |
|  |  |  | продукции | с | платежей. | Виды и правила |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | Принимать оплату наличными | осуществления кассовых |
|  |  |  |  |  | деньгами; принимать и оформлять | операций. |
|  |  |  |  |  | безналичные платежи. | Правила и порядок расчета |
|  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | потребителей при оплате |
|  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | наличными деньгами, при |
|  |  |  |  |  | с потребителем. | безналичной форме оплаты. |
|  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | Правила поведения, |
|  |  |  |  |  | терминологией. | степень ответственности за |
|  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | правильность расчетов с |
|  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе | потребителями. |
|  |  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | Правила общения с |
|  |  |  |  |  | десертов, напитков. Разрешать | потребителями. |
|  |  |  |  |  | проблемы в рамках своей компетенции | Базовый словарный запас |
|  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. |
|  |  |  |  |  |  | Техника общения, |
|  |  |  |  |  |  | ориентированная на |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  |  | потребителя |  | |  |  | | |  |  |  |
| ПК 4.1-4.5 | МДК 04.02. | 104 | | Подготовка, | |  | Выбирать, рационально размещать | | | | | |  | Требования | | | охраны | | | | труда, | |  |
| уборка рабочего | |  | на рабочем месте оборудование, | | | | | |  | пожарной | безопасности | | | | | |  | и |  |
|  | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  | |  |  |  |  |
|  |  | | места повара при | |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | |  | производственной санитарии | | | | | | | | в |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  | | выполнении работ | | | соответствии с инструкциями и | | | | | |  | организации питания. | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  | | по приготовлению | | | регламентами, стандартами чистоты. | | | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  | | холодных и | |  | Проводить текущую уборку | | | | | |  | безопасной эксплуатации | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  | | горячих сладких | |  | рабочего места повара в соответствии с | | | | | |  | технологического | | | |  | | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  | | |  |  |  |
|  |  | | блюд, десертов, | |  | инструкциями и регламентами, | | | | | |  | оборудования, | | |  |  | | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |
|  |  | | напитков | |  | стандартами чистоты. | | | | |  |  | производственного инвентаря, | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  | |  | |  | Применять регламенты, | | | | | стандарты | | инструментов, | | |  |  | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |  | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | и |  | нормативно-техническую | | | | | весоизмерительных приборов, | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  | |  | документацию, | | соблюдать | | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | требования. |  |  |  | |  |  | ними. |  | |  |  | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | | | Организация | | | | работ | | | по | |  |
|  |  |  | |  | |  | дезинфицирующие средства. | | | | |  |  | приготовлению | | | холодных | | | | | и |  |
|  |  |  | |  | |  | Владеть |  | техникой | | | ухода | за | горячих | сладких | | | | | | блюд, | |  |
|  |  |  | |  | |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | | |  | десертов, напитков. | | | |  | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | | Последовательность | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | |  | выполнения |  | | технологических | | | | | |  |
|  |  |  | |  | |  | хранение | кухонную | | | | посуду | и | операций, современные методы | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  | |  | производственный | | | инвентарь | | | в | приготовления | | | холодных | | | | | и |  |
|  |  |  | |  | |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | | |  | горячих | сладких | | | | | | блюд, | |  |
|  |  |  | |  | |  | Соблюдать | |  | правила | | мытья | | десертов, напитков. | | | |  | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | кухонных |  |  | ножей, | | острых, | | Регламенты, стандарты, в | | | | | | | | |  |
|  |  |  | |  | |  | травмоопасных | |  |  | | частей | | том числе система анализа, | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  | |  | технологического оборудования. | | | | | |  | оценки и управления опасными | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  | |  | Соблюдать | |  | условия | | хранения | | факторами (система НАССР) и | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  | |  | кухонной |  | посуды, | | | инвентаря, | | нормативно-техническая | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | инструментов | |  |  | |  |  | документация, | | |  | используемая | | | | |  |
|  |  |  | | Подбор, | |  | Выбирать оборудование, | | | | | |  | при приготовлении холодных и | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | | подготовка | | к | производственный инвентарь, | | | | | |  | горячих | сладких | | | | | | блюд, | |  |
|  |  |  | | работе, проверка | | | инструменты, посуду в соответствии с | | | | | |  | десертов, напитков. | | | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | технологического | | | видом работ в зоне по приготовлению | | | | | | | Возможные | | | | | последствия | | | |
|  |  | |  | оборудования, | | | холодных и горячих сладких блюд, | | | | | | | нарушения | | санитарии | | | | и | | |
|  |  | |  | производственног | | | десертов, напитков. | | | |  | | | гигиены. | |  | | |  |  | | |
|  |  | |  | о | инвентаря, | | Подготавливать к работе, проверять | | | | | | | Требования | | | | | к | личной | | |
|  |  | |  | инструментов, | | | технологическое оборудование, | | | | | | | гигиене персонала. | | | | |  |  | | |
|  |  | |  | весоизмерительны | | | производственный инвентарь, | | | | | | | Правила | |  | | | безопасного | | | |
|  |  | |  | х приборов | | | инструменты, весоизмерительные | | | | | | | хранения чистящих, моющих и | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | | приборы в соответствии с | | | | | | | дезинфицирующих | | | | | средств, | | | |
|  |  | |  |  |  | | инструкциями и регламентами, | | | | | | | предназначенных | | | | |  | для | | |
|  |  | |  |  |  | | стандартами чистоты. | | | |  | | | последующего использования. | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | | Соблюдать правила техники | | | | | | | Правила | |  | | | утилизации | | | |
|  |  | |  |  |  | | безопасности, пожарной безопасности, | | | | | | | отходов. | |  | | |  |  | | |
|  |  | |  |  |  | | охраны труда | | | |  | | | Виды, назначение | | | | | |  | | |
|  |  | |  | Подготовка | | | Выбирать, | | | | подготавливать | | | упаковочных материалов, | | | | | |  | | |
|  |  | |  | рабочего места | | | материалы, посуду, оборудование для | | | | | | | способы хранения пищевых | | | | | | | | |
|  |  | |  | для |  | | упаковки, хранения готовых холодных | | | | | | | продуктов. | |  | | |  |  | | |
|  |  | |  | порционирования | | | и горячих сладких блюд, десертов, | | | | | | | Виды, назначение | | | | | |  | | |
|  |  | |  | (комплектования), | | | напитков. | | | |  | | | оборудования, инвентаря | | | | | |  | | |
|  |  | |  | упаковки на | | | Рационально | | | | организовывать | | | посуды, используемых для | | | | | | | | |
|  |  | |  | вынос готовых | | | рабочее место с учетом стандартов | | | | | | | порционирования | | | | |  |  | | |
|  |  | |  | холодных и | | | чистоты. | | | |  | | | (комплектования) готовых | | | | | | | | |
|  |  | |  | горячих сладких | | |  | | | |  | | | холодных и горячих сладких | | | | | | | | |
|  |  | |  | блюд, десертов, | | |  | | | |  | | | блюд, десертов, напитков. | | | | | |  | | |
|  |  | |  | напитков | | |  | | | |  | | | Способы и правила | | | | | |  | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | порционирования | | | | |  |  | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | (комплектования), упаковки на | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | вынос готовых холодных и | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | горячих сладких блюд, | | | | | |  | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | десертов, напитков. | | | | |  |  | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | Условия, сроки, способы | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | хранения холодных и горячих | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | сладких блюд, десертов, | | | | | |  | | |
|  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | напитков | |  | | |  |  | | |

ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  | *Примерный* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* |  |  | *Умения* | |  |  |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки на* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *освоение* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.-5.5.* | *05.02.* Процессы | *178* | Подготовка | Оценивать | | наличие, | | подбирать | | в | Правила выбора основных |  |
| основных | соответствии | | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |  |
|  | приготовления, |  |  |
|  |  | продуктов и | требованиями, | | оценивать | | | качество | и | ингредиентов с учетом их |  |
|  | подготовки к |  |  |
|  |  | дополнительных | безопасность | | основных продуктов | | | | и | сочетаемости, |  |
|  | реализации |  |  |
|  |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | | | |  | взаимозаменяемости. |  |
|  | хлебобулочных, |  |  |  |
|  |  |  | Организовывать их | | | | хранение | | до | Критерии оценки качества |  |
|  | мучных |  |  |  |
|  |  |  | момента использования. | | | |  |  |  | основных продуктов и |  |
|  | кондитерских |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Выбирать, | |  |  | подготавливать | | | дополнительных ингредиентов, |  |
|  | изделий |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ароматические и красящие вещества в | | | | | | | используемых для |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | соответствии | |  | с | требованиями | | | приготовления хлебобулочных, |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и правил. | | | | |  |  | мучных кондитерских изделий. |  |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | | Ассортимент, |  |
|  |  |  |  | входящие в состав хлебобулочгных, | | | | | | | характеристика региональных |  |
|  |  |  |  | мучных | кондитерских | | | изделий | | в | видов сырья, продуктов. |  |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | | |  |  | Нормы |  |
|  |  |  |  | Осуществлять | | | взаимозаменяемость | | | | взаимозаменяемости сырья и |  |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | | | продуктов. |  |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | | заказа, | | Правила расчета |  |
|  |  |  |  | сезонностью. | |  |  |  |  |  | потребности в сырье и пищевых |  |
|  |  |  |  | Использовать | | |  | региональные, | | | продуктах. |  |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | | | Правила составления |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных, | | мучных | | кондитерских | | | заявки на склад |  |
|  |  |  |  | изделий. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Оформлять | | заявки | | на | продукты, | |  |  |
|  |  |  |  | расходные материалы, необходимые | | | | | | |  |
|  |  |  |  | для приготовления хлебобулочных, | | | | | | |  |
|  |  |  |  | мучных кондитерских изделий | | | | | | |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | | | | | | | Ассортимент, рецептуры, |
|  |  |  | хлебобулочных, | комбинировать методы приготовления | | | | | | | пищевая ценность, требования к |
|  |  |  | мучных | хлебобулочных мучных кондитерских | | | | | | | качеству, методы |
|  |  |  | кондитерских | изделий с учетом типа питания, вида и | | | | | | | приготовления хлебобулочных, |
|  |  |  | изделий | кулинарных свойств используемых | | | | | | | мучных кондитерских изделий |
|  |  |  | разнообразного | продуктов и кондитерских | | | | | | | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  | ассортимента | полуфабрикатов промышленного | | | | | | | том числе региональных, для |
|  |  |  |  | производства, требований рецептуры, | | | | | | | диетического питания. |
|  |  |  |  | последовательности приготовления, | | | | | | | Температурный режим и |
|  |  |  |  | особенностей заказа. | | | | | | | правила приготовления |
|  |  |  |  | Рационально использовать | | | | | | | хлебобулочных мучных |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты | | | | | | | кондитерских изделий. |
|  |  |  |  | промышленного производства. | | | | | | | Виды, назначение и |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и | | | | | | | правила безопасной |
|  |  |  |  | временной режим процессов | | | | | | | эксплуатации технологического |
|  |  |  |  | приготовления: замеса теста, выпечки | | | | | | | оборудования, |
|  |  |  |  | изделий. | | | | | | | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | | | | | | | инструментов, посуды, |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода | | | | | | | используемых при |
|  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | | | | | | | приготовлении хлебобулочных, |
|  |  |  |  | изделий. | | | | | | | мучных кондитерских изделий. |
|  |  |  |  | Определять степень готовности | | | | | | | Нормы |
|  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | | | | | | | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | изделий при выпечке. | | | | | | | продуктов. |
|  |  |  |  | Доводить отделочные | | | | | | | Ассортимент, |
|  |  |  |  | полуфабрикаты до вкуса, тесто до | | | | | | | характеристика, правила |
|  |  |  |  | определенной консистенции. | | | | | | | применения, нормы закладки |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами | | | | | | | ароматических, красящих |
|  |  |  |  | замеса теста, формования изделий, | | | | | | | веществ. |
|  |  |  |  | отделки, оформления готовых изделий. | | | | | | |  |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | приготовления хлебобулочных, мучных | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | кондитерских изделий. | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных мучных кондитерских | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | изделий с учетом норм | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | ароматические, красящие вещества с | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | учетом соответствия их требованиям | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и правил, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости, сочетаемости с | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | основными продуктами. | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду | | | | | | |  |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | | | | | | | Техника порционирования, |  |
|  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | | | | | | | варианты оформления |  |
|  |  |  | хлебобулочных, |  |
|  |  |  | изделий перед отпуском, упаковкой на | | | | | | | хлебобулочных, мучных |  |
|  |  |  | мучных |  |
|  |  |  | вынос. | | | | | | | кондитерских изделий для |  |
|  |  |  | кондитерских |  |
|  |  |  | Порционировать, сервировать и | | | | | | | подачи. |  |
|  |  |  | изделий |  |
|  |  |  | презентовать хлебобулочные, мучные | | | | | | | Виды, назначение столовой |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | кондитерские изделия для отпуска с | | | | | | | посуды для отпуска с раздачи, |  |
|  |  |  |  | учетом рационального использования | | | | | | | прилавка, контейнеров для |  |
|  |  |  |  | ресурсов, соблюдением требований по | | | | | | | отпуска на вынос |  |
|  |  |  |  | безопасности готовой продукции. | | | | | | | хлебобулочных, мучных |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход хлебобулочных, | | | | | | | кондитерских изделий |  |
|  |  |  |  | мучных кондитерских изделий при их | | | | | | | разнообразного ассортимента, в |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | порционировании (комплектовании). | том числе региональных. |
|  |  |  |  |  | Хранить хлебобулочные, мучные | Методы сервировки и |
|  |  |  |  |  | кондитерские изделия с учетом | подачи хлебобулочных, мучных |
|  |  |  |  |  | требований по безопасности, | кондитерских изделий. |
|  |  |  |  |  | соблюдением режимов хранения. | Требования к безопасности |
|  |  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | хранения хлебобулочных, |
|  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | мучных кондитерских изделий. |
|  |  |  |  |  | упаковывать хлебобулочные, мучные | Правила маркирования |
|  |  |  |  |  | кондитерские изделия на вынос и для | упакованных хлебобулочных, |
|  |  |  |  |  | транспортирования | мучных кондитерских изделий, |
|  |  |  |  |  |  | правила заполнения этикеток |
|  |  |  | Ведение | расчетов | Рассчитывать стоимость | Ассортимент и цены на |
|  |  |  | с потребителями | | хлебобулочных, мучных кондитерских | хлебобулочные, мучные |
|  |  |  | при | отпуске | изделий. | кондитерские изделия на день |
|  |  |  | продукции | на | Вести учет реализованных | принятия платежей. |
|  |  |  | вынос, |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | Правила торговли. |
|  |  |  | взаимодействие с | | изделий. | Виды оплаты по платежам. |
|  |  |  | потребителями | | Пользоваться контрольно-касс | Виды и характеристика |
|  |  |  | при | отпуске | овыми машинами при оформлении | контрольно-кассовых машин. |
|  |  |  | продукции | с | платежей. | Виды и правила |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | Принимать оплату наличными | осуществления кассовых |
|  |  |  |  |  | деньгами; принимать и оформлять | операций. |
|  |  |  |  |  | безналичные платежи. | Правила и порядок расчета |
|  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | потребителей при оплате |
|  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | наличными деньгами, при |
|  |  |  |  |  | с потребителем. | безналичной форме оплаты. |
|  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | Правила поведения, |
|  |  |  |  |  | терминологией. | степень ответственности за |
|  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | правильность расчетов с |
|  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе | потребителями. |
|  |  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | Правила общения с |
|  |  |  |  |  | изделий. | потребителями. |
|  |  |  |  |  | Разрешать проблемы в рамках | Базовый словарный запас |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | своей компетенции | | |  |  | на иностранном языке. | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.-5.5.* | *05.01.* | *32* | Подготовка, | Выбирать, рационально размещать | | | | | Требования | |  | охраны труда, | |  |
| на рабочем месте оборудование, | | | |  | пожарной | безопасности | | | и |  |
|  | Организация |  | уборка рабочего |  |  |
|  |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | |  | производственной санитарии | | | | в |  |
|  | приготовления, |  | места повара при |  |  |
|  |  | соответствии с инструкциями и | | | |  | организации питания. | | | |  |  |
|  | подготовки к |  | выполнении работ |  |  |  |
|  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | |  |
|  | реализации |  | по приготовлению |  |  |
|  |  | Проводить текущую уборку | | | |  | безопасной эксплуатации | | | |  |  |
|  | хлебобулочных, |  | хлебобулочных, |  |  |  |
|  |  | рабочего места кондитера в | | |  |  | технологического | | | |  |  |
|  | мучных |  | мучных |  |  |  |  |
|  |  | соответствии с инструкциями и | | | |  | оборудования, | |  |  |  |  |
|  | кондитерских |  | кондитерских |  |  |  |  |  |
|  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | |  | производственного инвентаря, | | | |  |  |
|  | изделий |  | изделий |  |  |  |
|  |  | Применять регламенты, | | | стандарты | | инструментов, | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | и |  | нормативно-техническую | | | весоизмерительных приборов, | | | |  |  |
|  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | |  |  |
|  |  |  |  | требования. |  |  |  |  | ними. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | Организация | | | работ | на |  |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | |  |  | различных |  |  | участках | |  |
|  |  |  |  | Владеть | | техникой | ухода | за | кондитерского цеха. | | | |  |  |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | |  | Последовательность | | | |  |  |
|  |  |  |  | Организовывать | | | обработку, | | выполнения |  | технологических | | |  |
|  |  |  |  | подготовку яиц в соответствии с | | | |  | операций, | современные методы | | | |  |
|  |  |  |  | требованиями | | санитарных | норм | и | приготовления | |  | хлебобулочных, | |  |
|  |  |  |  | правил. |  |  |  |  | мучных кондитерских изделий. | | | |  |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | Регламенты, стандарты, в | | | | |  |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | |  | том числе система анализа, | | | |  |  |
|  |  |  |  | хранение | посуду и производственный | | | | оценки и управления опасными | | | | |  |
|  |  |  |  | инвентарь | в | соответствии | | со | факторами (система НАССР) и | | | |  |  |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | |  |  | нормативно-техническая | | | |  |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | правила | мытья | | документация, | |  | используемая | |  |
|  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | острых, | | при |  |  | приготовлении | |  |
|  |  |  |  | травмоопасных | |  | частей | | хлебобулочных, | |  | мучных | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | технологического | | оборудования. | | | кондитерских | |  | изделий. | |
|  |  |  |  |  |  | Соблюдать | правила | мытья | | и | Возможные последствия | | | | |
|  |  |  |  |  |  | стерилизации кондитерских мешков. | | | |  | нарушения | санитарии | | | и |
|  |  |  |  |  |  | Соблюдать | условия | | хранения | | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | кухонной | посуды, | инвентаря, | | | Требования | | к | личной | |
|  |  |  |  |  |  | инструментов |  |  |  |  | гигиене | персонала | |  | при |
|  |  |  | Подбор, | |  | Выбирать оборудование, | | |  |  | подготовке | производственного | | | |
|  |  |  | подготовка | | к | производственный инвентарь, | | |  |  | инвентаря и кухонной посуды. | | | | |
|  |  |  | работе, | проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | | |  | Правила |  | безопасного | | |
|  |  |  | технологического | |  | видом работ на различных участках | | | |  | хранения чистящих, моющих и | | | | |
|  |  |  | оборудования, | |  | кондитерского цеха. | |  |  |  | дезинфицирующих | |  | средств, | |
|  |  |  | производственног | |  | Подготавливать к работе, проверять | | | |  | предназначенных | |  |  | для |
|  |  |  | о | инвентаря, | | технологическое оборудование, | | |  |  | последующего использования. | | | | |
|  |  |  | инструментов, | |  | производственный инвентарь, | | |  |  | Правила |  | утилизации | | |
|  |  |  | весоизмерительны | | | инструменты, весоизмерительные | | | |  | отходов. |  |  |  |  |
|  |  |  | х приборов | |  | приборы в соответствии с | |  |  |  | Виды, назначение | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | |  |  | упаковочных материалов, | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | стандартами чистоты. | |  |  |  | способы хранения пищевых | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | Соблюдать правила техники | | | |  | продуктов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | | |  | Виды, назначение | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | охраны труда |  |  |  |  | оборудования, инвентаря | | | |  |
|  |  |  | Подготовка | |  | Выбирать, подготавливать | | |  |  | посуды, используемых для | | | |  |
|  |  |  | рабочего места | |  | материалы, посуду, контейнеры, | | |  |  | порционирования | |  |  |  |
|  |  |  | для |  |  | оборудование для упаковки, хранения, | | | |  | (комплектования) готовых | | | |  |
|  |  |  | порционирования | |  | подготовки к транспортированию | | | |  | хлебобулочных, мучных | | | |  |
|  |  |  | (комплектования), | |  | готовых хлебобулочных, мучных | | | |  | кондитерских изделий; | | |  |  |
|  |  |  | упаковки на | |  | кондитерских изделий | |  |  |  | Способы и правила | | |  |  |
|  |  |  | вынос готовых | |  |  |  |  |  |  | порционирования | |  |  |  |
|  |  |  | хлебобулочных, | |  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | | | | |
|  |  |  | мучных |  |  |  |  |  |  |  | вынос готовых хлебобулочных, | | | | |
|  |  |  | кондитерских | |  |  |  |  |  |  | мучных кондитерских изделий. | | | | |
|  |  |  | изделий |  |  |  |  |  |  |  | Условия, сроки, способы | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | хранения хлебобулочных, | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | мучных кондитерских изделий | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | усок |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Подготовка | к | Оценивать | |  | наличие, | проверять | | Ассортимент, требования к | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | использованию | |  | органолептическим способом качество, | | | | | | качеству, условия и сроки | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | обработанного | |  | безопасность | | обработанного | |  | сырья, | хранения сырья и продуктов. | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | сырья, | |  | полуфабрикатов, пищевых продуктов, | | | | | | Правила оформления | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | полуфабрикатов, | | | ароматических | | и | красящих веществ и | | | заявок на склад. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | пищевых | |  | других расходных материалов. | | | |  |  | Виды, назначение и | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | продуктов, других | | | Осуществлять их выбор в | | | |  |  | правила эксплуатации приборов | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | расходных | |  | соответствии с технологическими | | | | |  | для экспресс оценки качества и | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | материалов | |  | требованиями. | |  |  |  |  | безопасности сырья и | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Обеспечивать их хранение в | | | | |  | материалов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | соответствии с инструкциями и | | | |  |  | Правила обработки яиц в | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | | | | соответствии с требованиями | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Подготовка, обработка яиц в | | | | |  | саниатарных норм и правил. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Своевременно оформлять заявку на | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | склад |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 6.1.-6.3 | МДК 06.01  Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных и зарубежных кухонь | 104 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |  |
|  |  |  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь.  Температурный режим хранения;  требования к качеству;  способы сервировки и варианты оформления;  температуру подачи;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и  нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни |
|  |  |  | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных и зарубежных кухонь, восточной кухни, европейской кухни.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |

**4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ квалифицированных рабочих и служащих**

Техникум для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает социокультурной средой, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. ГПОУ МПТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Финансирование реализации ППКРС осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

**4. 1. Условия, обеспечивающие развитие воспитания и социализации обучающихся**

В техникуме созданы условия для формирования социокультурной среды, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включающие развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов; обеспечивающие развитие общих компетенций обучающихся.

В техникуме активно действует орган студенческого самоуправления - студенческий совет. Обучающихся, принимающих участие в деятельности студенческого совета, объединяет стремление к совместной деятельности, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач. Работа в коллективе и команде является отличным стимулом для их профессионального и личностного развития.

Для формирования общих компетенций используется потенциал воспитательной работы техникума.

Социально-значимая деятельность обучающихся техникума осуществляется через:

участие в волонтерском движении;

участие в областных и городских акциях;

сотрудничество с городским Управлением спорта и молодежной политики;

сотрудничество с Центром занятости города.

Обучающиеся принимают участие в конференциях, форумах, предметных декадах, днях открытых дверей, конкурсах различного уровня. Также развита волонтерская деятельность посредством участия в городских, областных, всероссийских волонтерских программах.

Внеурочные воспитательные мероприятия (классные часы, экскурсии, спортивно-массовые мероприятия), направленные на подготовку специалистов проводятся в соответствии с планами воспитательной работы техникума и учебных групп в частности.

**4.2. Использование образовательных технологий**

В целях реализации компетентностного подхода в техникуме применяется использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

На всех этапах образовательной деятельности преподавателями применяются технологии: проектные, портфолио достижений, деятельностные, модульного и блочно-модульного обучения, развития критического мышления, модернизации и взаимодействия, личностно-ориентированные, развивающие обучение, уровневой дифференциации, информационно-коммуникационные: в ходе усвоения знаний – электронные обучающие ресурсы, для формирования умений и контроля знаний электронные тестовые системы, симуляторы, электронные консультационные системы (Консультант+), а так же графическая программа Компас и для реализации системно-деятельностного подхода в образовательном процессе используются активные формы проведения занятий: занятия с применением активных методов обучения, имитационное моделирование, анализ производственных ситуаций (кейс-метод) и т.п., что в сочетании с внеаудиторной работой позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции.

**4.3. Кадровое обеспечение ППКРС**

Реализация ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4.4. Учебно-методическое обеспечение**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы техникума объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет, имеет выход в ЭБС Znanium.com. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**4.5 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы определяются ГПОУ МПТ в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 п. 4.3.7.

Таблица 11

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название кабинетов и лабораторий | Перечень учебного оборудования | Дисциплины и МДК учебного плана |
| Кабинет социально-экономических дисциплин | Персональный компьютер, мультимедийный проектор, мультимедийные презентации по темам курса, Видеофильмы, Компьютерные М/М учебники, М/М презентации, контролирующие и дидактические материалы | История |
| Кабинеты иностранных языков | Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, магнитофон, мультимедийный компьютер, проектор,  аудиозаписи, стенды по грамматике, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари, учебно-методические ресурсы | Английский язык |
| Кабинет математики | Калькуляторы, таблицы, электронные тесты, чертежные инструменты. Персональный компьютер, мультимедийный проектор. | Математика |
| Кабинет безопасности жизнедеятельности | Макеты АК-74, приборы РХР, средства индивидуальной защиты (ОЗК, ГП-4, ОП, Р-2) Тематические стенды видеоаппаратура; персональный компьютер со стандартным программным обеспечением | Безопасность жизнедеятельности |
| Кабинет информатики | Персональные компьютеры; принтер; сканер; мультимедийное оборудование. Технические средства обучения и программное обеспечение: MSOffice: MSWord, MSExcel, MSAccess; PaintNet; InternetExplorer | Информатика |
| Экологические основы природопользования | Мебель и стационарное оборудование: демонстрационный стол, доска аудиторная, доска интерактивная, книжный шкаф, интерактивная доска.  аптечка для оказания первой медицинской помощи при ожогах, порезах, | Экологические основы природопользования |
| Технологического оборудования и кондитерского производства | Оборудование учебного кабинета:   * посадочные места по количеству обучающихся; * рабочее место преподавателя; * комплект учебно-методических материалов преподавателя; * комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях.   Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением. | Техническое оснащение, оборудование предприятий общественного питания |
| Лаборатории | | | |
| Химии | - посадочные места по количеству обучающихся;  - рабочее место преподавателя;  - вытяжной шкаф;  - комплект заданий для тестирования и контрольных работ.  Технические средства обучения:  - компьютер с лицензионным программным обеспечением;  - мультимедиапроектор;  - интерактивная доска  Оборудование лаборатории:  - набор химической посуды и принадлежностей для лабораторных и практических работ – по количеству обучающихся;  - наборы реактивов органических и неорганических веществ;  - комплект учебно-наглядных пособий «Химия»;  - термостат;  - сушильный шкаф. | химия |
| Микробиологии, санитарии и гигиены | Контрольно-измерительные инструменты; комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине. Технические средства обучения и программное обеспечение: Персональный компьютер | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| Учебный кулинарный цех | Рабочее  место  студента:  разделочные  и  производственные столы   |  |  | | --- | --- | | Тестомесильная машина | 2 | | Миксер В10 | 1 | | Слайстер | 1 | | Шкаф жарочный ШЖ-150 2-х секционный | 1 | | Плита кухонная ПЭ-024Н | 3 | | Холодильник | 2 | | Электрическая печь | 1 | | Набор разделочных досок | В ассортименте | | Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, подносы, противни | В ассортименте | | Посуда для сервировки | В ассортименте | | Ножи: поварские, для мяса, универсальные |  | |  |
| Учебный кондитерский цех | Рабочее  место  студента:  разделочные  и  производственные столы   |  |  | | --- | --- | | Тестомесильная машина | 2 | | Миксер В10 | 1 | | Слайстер | 1 | | Шкаф жарочный ШЖ-150 2-х секционный | 1 | | Плита кухонная ПЭ-024Н | 3 | | Холодильник | 2 | | Электрическая печь | 1 | | Набор разделочных досок | В ассортименте | | Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, подносы, противни | В ассортименте | | Посуда для сервировки | В ассортименте | | Ножи: поварские, для мяса, универсальные |  | |  |
| Спортивный зал 1 | Мячи, спортивные снаряды, видеотехника, хронометр | Физическая культура |
| Спортивный зал 2 | Лыжный инвентарь, мячи, спортивные снаряды, видеотехника, хронометр | Физическая культура |
| Тренажерный зал |  |  |
| Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы. |  |  |
| Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |  |  |
| Библиотека |  |  |
| Читальный зал с выходом в сеть Интернет | Письменные столы, персональные компьютеры. |  |
| Актовый зал | 440 посадочных мест |  |

Характеристика кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений техникума, используемых для организации учебного процесса по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приведена в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

**5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ Программы подготовки КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям разрабатываются профессиональной образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин, модулей;

оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением по организации и проведению промежуточной аттестации обучающихся.

**5.1. Организация текущего контроля успеваемости**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий.

Текущий контроль обеспечивает для студентов стимулирование систематической, самостоятельной и творческой учебной деятельности; контроль и самоконтроль учебных достижений и их регулярную и объективную оценку; рациональное и равномерное распределение учебной нагрузки в течение семестра; воспитание ответственности за результаты своего учебного труда. Текущий контроль обеспечивает для преподавателей повышение эффективности различных форм учебных занятий; разработку необходимых учебно-методических материалов для учебных занятий и самостоятельной работы студентов; непрерывное управление учебным процессом; объективность оценки учебных достижений обучающихся и своего собственного труда.

Формами текущего контроля являются:

- контроль на уровне отделения СПО;

- на учебных занятиях (контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование и т.д.);

Текущий контроль знаний студентов представляет собой:

-устный опрос (групповой или индивидуальный);

-проверку выполнения письменных заданий;

-проведение контрольных работ;

-тестирование (письменное или компьютерное);

-контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

При осуществлении текущего контроля преподаватель оценивает знания студентов согласно рейтинговой или иной системе оценки текущих знаний, которые учитывает при проведении промежуточной аттестации, а так же, помимо перечисленных в предыдущем абзаце форм, фиксирует посещение студентом занятий.

**5.2. Организация промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение отдельной дисциплины, ее раздела, МДК, ПМ.

Цель осуществления промежуточной аттестации – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций), планировавшимся при разработке ППКРС результатам.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка компетенций обучающихся.

Контроль осуществляется с помощью определенных форм:

- зачет/дифференцированный зачет;

- экзамен/ экзамен квалификационный;

- курсовой проект (курсовая работа).

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен квалификационный - проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС. Экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. Экзамен квалификационный проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик.

**5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением об организации выполнения выпускной квалификационной работы,

Формой государственной аттестации является защита выпускной квалификационной работы, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. п. 2.8. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

|  |
| --- |
| Приложение 1. Обоснование распределения объема часов вариативной части между учебными циклами ППКРС |
| Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик |
| Приложение 3. Фонды оценочных средств |
| Приложение 4. Лист регистрации изменений в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |
| Приложение 5. Программа воспитания и социализации обучающихся при получении среднего общего образования |
| Приложение 6. Программа коррекционной работы |
| Приложение 7. Программа развития универсальных учебных действий |
|  |

**Обоснование распределения объема вариативной части между учебными циклами ППКРС**

Приложение 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту** | **Максимальная учебная нагрузка, час** | В том числе часов обязательных учебных занятий | Краткое обоснование необходимости введения вариативной части дисциплин профессиональных модулей (увеличения объема обязательной части цикла) |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины | **144** | **144** | Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в  соответствии-с запросами работодателей и на основании анализа регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума |
| ПМ | Профессиональные модули | **1116** | **1116** | Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в  соответствии-с запросами работодателей и на основании анализа регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума |

Приложение 2

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ОДБ | Базовые дисциплины |  | | |
| ОУД.01.01 | Русский язык |  | | |
| ОУД.01.02 | Литература |  | | |
| ОУД.02 | Иностранный язык |  | | |
| ОУД.03 | Математика |  | | |
| ОУД.04 | История |  | | |
| ОУД.05 | Физическая культура |  | | |
| ОУД.06 | ОБЖ |  | | |
| ОУД.08 | Физика |  | | |
| ОУД.10 | Обществознание |  | | |
| ОУД.16 | География |  | | |
| ОУД.17 | Экология |  | | |
|  | |  | | |
| ОДП | Профильные дисциплины |  | | |
| ОУД.07 | Информатика |  | | |
| ОУД.09 | Химия |  | | |
| ОУД.16 | Биология |  | | |
|  | |  | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО |  | | |
| УД.01 | История родного края |  | | |
| УД.02 | Основы психологии |  | | |
| УД.03 | Черчение |  | | |
| УД.04 | Астрономия |  | | |
| УД.05 | Индивидуальный проект |  | | |
|  | |  | | |
| ОП | Общепрофессиональный цикл |  | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом |  | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |  | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение, организация рабочего места |  | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |  | | |
| ОП.06 | Охрана труда |  | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |  | | |
| ОП.09 | Физическая культура (для профессий СПО) |  | | |
| ОП.10 | Русский язык и культура речи |  | | |
| ОП.11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | | |
| ОП.12 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий |  | | |
|  | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | |  | |
|
|
|
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | |  | |
|
| 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 | |  | |
| ПП.01 | Производственная практика: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | |  | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |  | |
|
| 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 | |  | |
| ПП.02 | Производственная практика | |  | |
|  | | |  | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |  | |
|
| 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,кулинарных изделий,закусок | |  | |
|
| УП.03 | Учебная практика | |  | |
| ПП.03 | Производственная практика | |  | |
|  | | |  | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к  реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента | |  | |
|
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,десертов, напитков | |  | |
|
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | |  | |
|
| УП.04 | Учебная практика | |  | |
| ПП.04 | Производственная практика | |  | |
|  | | |  | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |  | |
|
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |  | |
|
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |  | |
|
| УП.05 | Учебная практика | |  | |
| ПП.05 | Производственная практика | |  | |
|  | | |  | |
| ПМ.06 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных и зарубежных кухонь | |  | |
|
| МДК.06.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации  блюд национальных и зарубежных кухонь | | |  |
|
| УП.06 | Учебная практика | | |  |
| ПП.06 | Производственная практика | | |  |

Фонды оценочных средств

Приложение 3.

|  |  |
| --- | --- |
| ОП | Общепрофессиональный цикл |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение, организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура (для профессий СПО) |
| ОП.10 | Русский язык и культура речи |
| ОП.11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.12 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий |
| ПМ | Профессиональные модули | |
|
|
|
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | |
|
| МДК 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | |
|
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |
|
| 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 | |
|
|  | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |
|
| 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,кулинарных изделий,закусок | |
|
|  | | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента | |
|
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,десертов, напитков | |
|
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | |
|
|  | | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |
|
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
|
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
|
|  | | |
| ПМ.06 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных и зарубежных кухонь | |
|
| МДК.06.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации  блюд национальных и зарубежных кухонь | | |
|

1. [↑](#footnote-ref-1)