

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено

на заседании  
педагогического совета

Протокол № 5  
от « 12 » 03 2024 г

Утверждено

приказом директора  
ГАПОУ ТО «Голышмановский  
агропедагогический колледж»  
\_\_\_\_\_ Е.Ю. Кибаров

№ 54 от « 21 » августа 2024 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника: Повар-кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего  
образования – 3 года 10 месяцев

2024 г.

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569.

Экспертные организации:

Академическая экспертиза:

Наименование экспертной организации

ТАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

Экспертное заключение № 3 от 20.06.2024г.

[Подпись] Зам. директора по УПР, Тубин Е. В.  
подпись должность, Ф.И.О. эксперта

Профессиональная экспертиза:

Наименование экспертной организации

МФФ «Фетсарев СА»

Экспертное заключение № 4 от 19.06.2024г.

[Подпись] Директор Фетсарев СА  
подпись должность, Ф.И.О. эксперта

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	<b>7</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>8</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	<b>8</b>
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	<b>95</b>
5.1. Учебный план	
5.2. Календарный учебный график	
5.3. Структура образовательной программы	
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>108</b>
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	
<b>Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе</b>	<b>115</b>
<b>Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы</b>	<b>119</b>
<b>Приложения:</b>	
<b>Приложение 1.</b> Учебный план. Учебный календарный график	
<b>Приложение 2.</b> Рабочая программа воспитания	
<b>Приложение 3.</b> Календарный план воспитательной работы	
<b>Приложение 4.</b> Программы общеобразовательного цикла	
<b>Приложение 5.</b> Программы общепрофессионального цикла	
<b>Приложение 6-10.</b> Программы профессиональных модулей	
<b>Приложение 11.</b> Государственная итоговая аттестация	
<b>Приложение 12.</b> КОС (контрольно-оценочные материалы)	

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1** Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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

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

### **1.2. Нормативные основания для разработки ООП:**

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

2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

3. Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

5. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

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

7. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

11. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

12. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

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

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
повар ↔ кондитер.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5904 академических часа.

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

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

**3.1.** Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

<b>Наименование основных видов деятельности</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Сочетание квалификаций повар↔кондитер</b>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается



## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

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

	развитие.	развития и самообразования <b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться

	<p>профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.  <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение  <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;  <b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</p>

		правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	--	---

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>-мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>-безопасно править кухонные ножи;</li> <li>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> </ul>

		<p>-проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>-оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>-пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>-сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>-проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>-сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>-осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> <li>-способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
--	--	---

	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> – 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</p> <p><b>Умения:</b> – 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;</p> <p><b>Знания:</b> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных</p>
--	--	--

		<p>видов овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>-применять различные техники порционирования, комплектования с</li> </ul>



		<p>учетом ресурсосбережения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>-эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе;</li> <li>-править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за</li> </ul>

		<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения</li> </ul>
--	--	--

		<p>технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</li> </ul>

		<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы;</li> <li>-доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>-использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- 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;</li> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы</li> </ul>
--	--	--

		<p>приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</li> <li>-методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</li> <li>-температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>-правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с</li> </ul>

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</li> <li>– пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>– готовить льезоны;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>– определять степень готовности супов;</li> <li>– доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</li> <li>– разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</li> <li>-владеть профессиональной</li> </ul>
--	--	---



		<p>терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>-ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов,</li> </ul>

	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку;</li> <li>-подпекать овощи без жира;</li> <li>-разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны;</li> <li>-варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> </ul>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов,</li> </ul>
--	--	---

		<p>правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для</li> </ul>

		<p>приготовления соусов пассеровать овощи, томатные продукты, муку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подпекать овощи без жира;</li> <li>применять различные методы разведения мучной пассеровки;</li> <li>-готовить льезоны;</li> <li>-готовить концентрированные бульоны;</li> <li>-готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>-размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</li> <li>-закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>-соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>-рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>-определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;</li> <li>-проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы;</li> <li>-разогреть соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>-творчески оформлять тарелку с горячими</li> </ul>
--	--	---

		<p>блюдами соусами</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>-методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>-ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; -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;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>-методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов;</li> <li>-правила разогревания соусов;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых соусов;</li> <li>-правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида</li> </ul>

		<p>основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить фаршировать, запекать;</li> <li>- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> <li>- определять степень готовности блюд из творога;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>-выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>-разогреть в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-разогреть охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-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;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми</li> </ul>
--	--	---

		<p>машинами при оформлении платежей;          -принимать оплату наличными деньгами;          принимать и оформлять;          -безналичные платежи; составлять отчет по платежам;          -поддерживать визуальный контакт с потребителем;          -владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;          -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога,</li> </ul>
--	--	---

		<p>сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки гелей разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>виды и характеристика контрольно-</li> </ul>
--	--	---

		<p>кассовых машин;  -виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  -правила общения с потребителями;  -базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>

		<p>водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;  - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;  - доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - охлаждать и замораживать готовые</p>
--	--	---

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их</li> </ul>
--	--	--

		<p>выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</li> </ul>
--	--	--

		<p>ассортимента на день принятия платежей;  -правила торговли; виды оплаты по платежам;  -виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  -виды и правила осуществления кассовых операций;  -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;  -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять</p>



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

		<p>соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>поддерживать визуальный контакт с</li> </ul>
--	--	---

		<p>потребителем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</li> </ul>
--	--	--

		<p>кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-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;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на</p>
--	--	--

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>потребителя</p> <p><b>Практический опыт:</b>  – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b>  -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  -мыть 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;</p>
---	--	--

		<p>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-возможные последствия нарушения</p>
--	--	--

		<p>санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>-правила оформления заявок на склад;</li> <li>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>-выбирать, принять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>-смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>-тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>-взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>-корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок;</li> <li>-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>-рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>-определять степень готовности соусов;</li> <li>-проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу</li> <li>-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи;</li> <li>-хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	--



		<p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>-творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>-методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>-ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>-классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>-требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>-методы сервировки и подачи соусов на стол;</p> <p>-способы оформления тарелки соусами;</p> <p>-температура подачи соусов;</p>
--	--	--

		<p>-правила хранения готовых соусов;          требования к безопасности хранения готовых соусов;          -правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ПК 3.3.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента          – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>          -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;          -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;          -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;          -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;          -использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:          - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;          -замачивать сушеную морскую капусту для набухания;          -нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;          - прослаивать компоненты салата;          - смешивать различные ингредиенты салатов;          -заправлять салаты заправками;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-доводить салаты до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>-проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>-хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления салатов, правила</li> </ul>
--	--

		<p>их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> </ul>
--	--	---

		-техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  -мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  -нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;</li> <li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>-проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>-хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> </ul>
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</li> </ul>



		<p>ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>-нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>-замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>-украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>
--	--	---

		<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного</li> </ul>
--	--	--

		<p>сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; -нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; -замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; -украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; -доводить до вкуса;</p>
--	--	---

		<p>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-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;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>-безналичные платежи;</p>
--	--	--

		<p>-составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>  -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  -органолептические способы определения готовности;  -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;  -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи,</p>
--	--	---

		<p>контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <b>Умения:</b> -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты нормативно-техническую и документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
---	---	---



		<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p>
--	--	---

		<p>порционирования комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>
	<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать</p>

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

		<p>упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на</li> </ul>
--	--	---

		<p>вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного</li> </ul>

		<p>соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> </ul> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>-хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>-взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</li> </ul>
--	--	--

		<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья,</li> </ul>
--	--	--

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>
--	--	---



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

		<p>готовить холодные алкогольные напитки;  - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  - подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  -доводить их до вкуса;  -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;  -соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков;  -хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  -принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;  -безналичные платежи;  -составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологией;  -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>  -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов</li> </ul>
--	--	--

		<p>с потребителями;  правила общения с потребителями;  -базовый словарный запас на иностранном языке;  -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  – 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</p> <p><b>Умения:</b>  -подбирать, в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  -выбирать, подготавливать ароматические вещества;  -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  -заваривать чай;  - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  -готовить кофе на песке;  -обжаривать зерна кофе;  -варить какао, горячий шоколад;  -готовить горячие алкогольные напитки;  - подготавливать пряности для напитков;  -определять степень готовности напитков;  -доводить их до вкуса;  -выбирать оборудование,</p>

		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания,</li> </ul>
--	--	---

		<p>кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования,</li> </ul>

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>-соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для</li> </ul>
---	--	--

		<p>упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных</li> </ul>
--	--	---



		<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-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;</li> <li>-правила оформления заявок на склад;</li> <li>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления отделочных</li> </ul>

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

		<p>характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе</p>

		<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-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:</p> <p>- подготавливать продукты;</p> <p>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, фарши;</p> <p>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой</p>
--	--	--

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения</li> </ul>
--	--	--

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных</li> </ul>

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</li> <li>-подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично</li> </ul>
--	--	--

		<p>упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного</li> </ul>
--	--	---



		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– хранении, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка</li> </ul>

		<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> </ul> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> <p>-проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> </ul> <p>рассчитывать стоимость, вести учет</p>
--	--	--

		<p>реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять;  -безналичные платежи;  -составлять отчет по платежам;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем;  -владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;  -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>  -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;  -органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;  -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -методы сервировки и подачи пирожных и</p>
--	--	--

		<p>тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--

#### 4.3 Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное	ЛР 3

поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий	<b>ЛР 13</b>
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала	<b>ЛР 14</b>
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник	<b>ЛР 15</b>

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Проявляющий самостоятельность, исполнительность и аккуратность при выполнении поставленных задач	<b>ЛР 16</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, брать на себя ответственность за результативность решения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР 17</b>
Способный вносить рационализаторские предложения по разработке новых видов продукции	<b>ЛР 18</b>

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. На базе основного общего образования.

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа		
			Занятия по дисциплинам и МДК				
			Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1476</b>	<b>1440</b>	<b>676</b>			<b>1</b>
<b>ОБД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>928</b>	<b>906</b>	<b>498</b>			<b>1</b>
ОБД.01	Русский язык	72	72	36			1
ОБД.02	Литература	108	108	56			1
ОБД.03	Иностранный язык	72	72	72			1
ОБД.04	Информатика	108	108	86			1
ОБД.05	Физика	72	72	14			1
ОБД.06	История	138	138	48			1
ОБД.07	Биология	72	72	32			1
ОДБ.08	Обществознание	72	72	36			1
ОДБ.09	География	72	72	30			1
ОБД.10	Физическая культура	72	72	60			1
ОБД.11	Основы безопасности и защиты Родины	70	70	50			1
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>324</b>	<b>312</b>	<b>110</b>			<b>1</b>
ОПД.01	Математика	216	216	50			1
ОПД.02	Химия	108	108	60			1
<b>ДУД</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>224</b>	<b>222</b>	<b>68</b>			<b>1</b>
ДУД.01	Россия - моя История	32	32				1
ДУД.02	Введение в профессию	36	36	12			1
ДУД.03	Индивидуальный проект	36	36	26			1
ДУД.04	Эффективное поведение на рынке труда	48	48	16			1
ДУД.05	Биологические основы здоровья человека	72	72	14			1
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1158</b>	<b>994</b>	<b>514</b>		<b>142</b>	<b>2-4</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	82	82	30			2

	санитарии и гигиены						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	96	96	46			2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	104	104	50			2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	72	72	18			2
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	72	72	28			2
ОП.06	Охрана труда	64	64	26			2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	86	64	64		20	2,3
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	56	36	18		18	3
ОП.09	Физическая культура	80	80	58			2
ОП.10	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)	48	36	18		12	4
ОП.11	АРТ-визаж (Рисование и лепка/ Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд/Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)	48	36	18		12	4
ОП.12	Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления)	48	36	18		12	4
ОП.13	Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)	48	36	18		12	4
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности. Расширяя горизонты ProfilUM	72	52	32		16	3



ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	36	20		12	4
ОП.16	Психология и этика профессиональной деятельности	54	36	18		18	3
ОП.17	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/ Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)	46	36	18		10	4
ОП.18	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/ Современные тренды в организации питания/ Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания/ Современные тенденции развития кондитерского производства)	36	36	18			4
<b>ПО 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3198</b>	<b>1056</b>	<b>370</b>	<b>2088</b>	<b>24</b>	<b>2-4</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>498</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>252</b>		<b>2</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	42	42	18			2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	198	174	54		24	2
УП.01.01	Учебная практика				108	-	2
ПП.01.01	Производственная практика				144	-	2
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6					2
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>660</b>	<b>222</b>	<b>96</b>	<b>432</b>	<b>-</b>	<b>2,3</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	42	18			2

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180	180	78			2
УП.02.01	Учебная практика				180	-	2
ПП.02.01	Производственная практика				252	-	3
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					3
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>592</b>	<b>226</b>	<b>72</b>	<b>360</b>		<b>3</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42	42	18			3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	184	184	54			3
УП.03.01	Учебная практика				180	-	3
ПП.03.01	Производственная практика				180	-	3
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6				-	3
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>654</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>432</b>		<b>3,4</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных, сладких блюд, десертов, напитков	42	42	18			3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	174	174	54			3
УП.04.01	Учебная практика				216	-	4
ПП.04.01	Производственная практика				216	-	4
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6				-	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>794</b>	<b>176</b>	<b>58</b>	<b>612</b>		<b>4</b>
МДК.05.01	Организация приготовления,	38	38	16			4

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	138	138	42			4
УП.05.01	Учебная практика				288	-	4
ПП.05.01	Производственная практика				324	-	4
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6				-	4
	Промежуточная аттестация			216			1-4
	Вариативная часть	888					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен)</b>			72			4
<b>Итого:</b>		<b>5904</b>	<b>3490</b>	<b>1560</b>	<b>2088</b>	<b>166</b>	

### Распределение часов вариативной части образовательной программы

№ п/п	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части
1	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	72	36
2	ОП.05 Основы калькуляции и учета	72	36
3	ОП.09 Физическая культура	80	36
4	ОП.10 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)	48	36
5	ОП.11 АРТ-визаж (Рисование и лепка/ Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд/Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)	48	36
6	ОП.12 Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления)	48	36
7	ОП.13 Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)	48	36
8	ОП.14 Основы предпринимательской деятельности. Расширяя горизонты ProfilUM	70	36
9	ОП.15 Информационные технологии в	48	36

	профессиональной деятельности		
10	ОП.16 Психология и этика профессиональной деятельности	54	36
11	ОП.17 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/ Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)	46	40
12	ОП.18 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/ Современные тренды в организации питания/ Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания/ Современные тенденции развития кондитерского производства)	36	36
13	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	198	40
14	УП.01.01 Учебная практика	108	108
15	ПП.01.01 Производственная практика	144	108
16	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180	60
17	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	184	40
18	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	174	40
19	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	138	40













### **5.3 Структура образовательной программы**

**Приложение 1.** Учебный план. Учебный календарный график

**Приложение 2.** Рабочая программа воспитания

**Приложение 3.** Календарный план воспитательной работы

**Приложение 4. Программы общеобразовательного цикла**

#### **ОБД Базовые дисциплины**

Приложение 4.1. ОБД. 01 Русский язык

Приложение 4.2. ОБД.02 Литература

Приложение 4.3. ОБД.03 Иностранный язык

Приложение 4.4. ОБД.04 Информатика

Приложение 4.5. ОБД.05 Физика

Приложение 4.6. ОБД.06 История

Приложение 4.7. ОБД.07 Биология

Приложение 4.8. ОБД.08 Обществознание

Приложение 4.9. ОБД.09 География

Приложение 4.10. ОБД.10 Физическая культура

Приложение 4.11. ОБД.11 Основы безопасности и защиты Родины

#### **ОПД Профильные дисциплины**

Приложение 4.12. ОПД.01 Математика

Приложение 4.13. ОПД.02 Химия

#### **ДУД Дополнительные учебные дисциплины**

Приложение 4.14. ДУД.01 Россия - моя История

Приложение 4.15. ДУД.02 Введение в профессию

Приложение 4.16. ДУД.03 Индивидуальный проект

Приложение 4.17. ДУД.04 Эффективное поведение на рынке труда

Приложение 4.18. ДУД.05 Биологические основы здоровья человека

**Приложение 5. Программы общепрофессионального цикла**

#### **ОПЦ Общепрофессиональный цикл**

Приложение 5.1. ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Приложение 5.2. ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Приложение 5.3. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Приложение 5.4. ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 5.5. ОП.05 Основы калькуляции и учета

Приложение 5.6. ОП.06 Охрана труда

Приложение 5.7. ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 5.8. ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 5.9. ОП.09 Физическая культура

Приложение 5.10. ОП.10 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)

Приложение 5.11. ОП.11 АРТ-визаж (Рисование и лепка/Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд/Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)

Приложение 5.12. ОП.12 Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления)

Приложение 5.13. ОП.13 Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление

информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)

Приложение 5.14. ОП.14 Основы предпринимательской деятельности. Расширяя горизонты ProfilUM

Приложение 5.15. ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 5.16. ОП.16 Психология и этика профессиональной деятельности

Приложение 5.17. ОП.17 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/ Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)

Приложение 5.18. ОП.18 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/ Современные тренды в организации питания/ Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания/ Современные тенденции развития кондитерского производства)

### **Программы профессиональных модулей**

#### **Приложение 6-10.**

**Приложение 6.1.** ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приложение 6.2. УП.01.01 Учебная практика

Приложение 6.3. ПП.01.01 Производственная практика

**Приложение 7.1.** ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 7.1. УП.02.01 Учебная практика

Приложение 7.2. ПП.02.01 Производственная практика

**Приложение 8.1.** ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 8.1. УП.03.01 Учебная практика

Приложение 8.2. ПП.03.01 Производственная практика

**Приложение 9.1.** ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приложение 9.1. УП.04.01 Учебная практика

Приложение 9.2. ПП.04.01 Производственная практика

**Приложение 10.1.** ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение 10.1. УП.05.01 Учебная практика

Приложение 10.2. ПП.05.01 Производственная практика

**Приложение 11. Государственная итоговая аттестация**

**Приложение 12. КОС** (контрольно-оценочные материалы)

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Перечень специальных помещений

#### **Кабинеты:**

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

#### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

#### **Мастерские:**

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

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

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

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

**6.1.2.1.** Оснащение лабораторий

*Оснащение учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана»*

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

*Основное и вспомогательное технологическое оборудование:*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

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

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный шкаф;

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

### **6.1.2.3 Материально-техническое оснащение баз практик по профессии**

#### **Повар**

Указываются необходимые параметры рабочих мест практики для данной профессии в соответствии с осваиваемыми видами профессиональной деятельности и уровнем квалификации.

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

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;



Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Подовая печь (для пиццы);

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина (настольная);

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);

Тестомесильная машина (настольная);

Миксер (погружной);

Мясорубка;

Куттер;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Пресс для пиццы;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Термометр инфракрасный;

Термометр со щупом;

Овоскоп;

Машина для вакуумной упаковки;

Производственный стол с моечной ванной;

Производственный стол с деревянным покрытием;

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);

Моечная ванна (двухсекционная);

Стеллаж передвижной;

**6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы включает обязательное прохождение учебной и производственной практики. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации оборудованной инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, а также оснащено оборудованием и инструментами, используемыми при подготовке обучающихся к проведению чемпионатов «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

## **6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 80 процентов.

### **6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)**

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

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

## **РАЗДЕЛ 7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года.

Формой государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по профессии является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации профильного уровня, представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

Комплект оценочных материалов профильного уровня разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена, и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью не более 4,5 часов. КОД демонстрационного экзамена КОД 43.01.09-1-2025.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на обследованных Федеральным оператором центров проведения демонстрационного экзамена и занесенных в реестр ЦПДЭ (firpo.ru).

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации. Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на Государственной итоговой аттестации проводится в формате демонстрационного экзамена. Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

ФОС по программе для профессии 43.01.09 Повар, кондитер формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом организации включают:

- титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;

- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

## РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Организация-разработчик:** государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж») отделение с. Юргинское

### **Разработчики:**

Усольцева Л.В., заведующий учебной частью, ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Царицанская Т.М., преподаватель, ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Ячменёва Н.Н., преподаватель, ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Савельева А.Н., преподаватель, ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское

Малькова Н.Н., мастер производственного обучения, ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» отделение с. Юргинское