Министерство образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 4 от 28.04.2025 г.

Утверждено
Директор ГАПОУ СО «УрГЗК» _____ Т.М. Софронова

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «УрГЗК» приказ № 379 от 29.04.2025 г.

Согласовано:

Директор ИП Елин М.С. _____ М.С. Елин

Лист согласования

Заместитель директора по учебно-методической работе _____А.А. Шатунова

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____М.С. Каракин

Заместитель директора по социально-педагогической работе _____М.В. Тюрина

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

АНО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»
ООО «Виола»
ИП Чумичев В.Г. кафе «Славянское», кафе «Симба», кафе «Старая пристань»
Артель старателей «Нейва»
МП Столовая №6 НГО
ИП Шатунова Ю.С. кафе «Дон Арио»
ИП Назаров А.С. пекарня «Вкусные традиции»
ИП Елин М.С. кафе «Сенсей»
ООО «Газпром-питание»
ИП Эйхман О.Н. кафе «Смак»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *2*

1.2. Нормативные документы *2*

1.3. Перечень сокращений *3*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *5*

3.2. Профессиональные стандарты *5*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *6*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **7**

4.1. Общие компетенции *7*

4.2. Профессиональные компетенции *12*

4.3. Матрица компетенций выпускника *79*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **83**

5.1. Учебный план *83*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *83*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *90*

5.4. Календарный учебный график *97*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *99*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *100*

5.7. Практическая подготовка *100*

5.8. Государственная итоговая аттестация *101*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **101**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *101*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *111*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *111*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *111*

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по *профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»* разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденным приказом *Министерства образования и науки Российской Федерации* от *09.12.2016 №1569* (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер* (Приказ *Минобрнауки России* от *09.12.2016 №1569*);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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

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

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

− Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	*сфера услуг*	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	*Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от ХХ.ХХ.ХХХХ № ХХХ*	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	*Не требуются / требуются (если требуются, то описать требования)*	
Реквизиты ФГОС СПО	*Приказ Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1569*	
Квалификация (-и) выпускника	*повар ◄► кондитер*	
Направленности (при наличии)	*Направленность 1, Направленность 2*	
Нормативный срок реализации на базе ООО	*2 года 10 месяцев*	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	*4428 часов*	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	*2 года 10 месяцев*	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	*4428 часов*	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**2952**	**657**
общеобразовательный цикл	**1476**	**602**
общепрофессиональный цикл	324	209
профессиональный цикл	1620	*1044*
в т.ч. практика: - производственная	*1044*	*0*
Вариативная часть образовательной программы	**612**	**657**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	612	206
Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	36	25
Деловая культура и антикоррупционное поведение	36	25
Психология профессиональной деятельности	36	25
Кухня народов России	36	12
Кухня народов мира	36	12
Рисование и лепка	36	26
Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	36	21
Приготовление, оформление и подготовка к	128	32

реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы	232	28
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**72**	*0*
Всего	**4428**	***

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание , ремонт, предоставление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и прочее)

3.2. Профессиональные стандарты[1]

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	*33.011 «Повар»*	Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. №113н	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 «Кондитер»	Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	33.014 «Пекарь»	Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

[1] *При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).*

				В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей *профессии/ специальности*
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по *профессии/ специальности*
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по *профессии/ специальности*
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:

		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной *профессии/ специальности*
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для *профессии/ специальности*
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

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	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

		Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – Безопасно править кухонные ножи
		Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		Проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
		Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
		Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с

		технологическими требованиями
		Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		Правила утилизации отходов
		Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей
		Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		Правила оформления заявок на склад
		Правила приема продуктов по количеству и качеству

		Ответственность за сохранность материальных ценностей
		Правила снятия остатков на рабочем месте
		Правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов
		Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		Обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		Распознавать недоброкачественные продукты
		Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		Различать пищевые и непищевые отходы
		Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного

		водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:
		Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
		Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-нии рыбы, править кухонные ножи
		Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
		Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;

		применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
		Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и	Навыки:
		Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса,

	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
		Владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования,

		фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для

		упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		Правила утилизации отходов
		Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		Правила оформления заявок на склад
		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки:
		Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение до момента использования
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона
		Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
		Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
		Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров

		Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
		Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		Правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

	ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления супов
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку
		Готовить льезоны
		Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		Рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		Соблюдать температурный и временной режим варки супов
		Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		Определять степень готовности супов
		Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
		Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании
		Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке

		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		Ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой
		Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны
		Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
		Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
		Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
		Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		Доводить соусы до вкуса
		Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
		Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход соусов при порционировании
		Выдерживать температуру подачи
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		Техника порционирования, варианты подачи соусов
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов
		Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		Температура подачи соусов
		Требования к безопасности хранения готовых соусов

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов;
		Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
		Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов

		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые
		Готовить пюре из бобовых
		Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
		Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
		Рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру по-

		дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость
		Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами

		Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
		Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		Правила разогревания
		Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями

		Базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
		Выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности;

		жарить, запекать на гриле
		Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков)
		Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)
		Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами
		Подготавливать продукты для пиццы
		Раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом
		Жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи
		Выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста
		Жарить в большом количестве жира
		Жарить после предварительного отваривания изделий из теста
		Разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
		Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,

		кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость
		Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		Органолептические способы определения готовности
		Нормы, правила взаимозаменяемости
		Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		Правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
		Техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		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
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, 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 водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке
		Готовить на пару
		Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		Жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
		Жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности
		Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
		Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
		Бланшировать и отваривать мясо крабов
		Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку
		Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость
		Вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству
		Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами

		Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Правила разогревания
		Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Навыки:
		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
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним

		Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
		Варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару
		Припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару
		Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком
		Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре
		Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности
		Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками
		Жарить пластованные тушки птицы под прессом
		Жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле
		Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без
		Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без
		Бланшировать, отваривать мясные продукты

		Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость
		Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:

		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания

		охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		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
		Умения:
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты

		Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		Правила утилизации отходов
		Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
		Правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок

		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
		Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями
		Тереть хрен на терке и заливать кипятком
		Растирать горчичный порошок с пряным отваром
		Взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		Пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
		Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
		Готовить производные соуса майонез
		Корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов
		Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
		Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
		Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		Определять степень готовности соусов
		Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход соусов при порционировании
		Выдерживать температуру подачи
		Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		для холодных соусов и заправок
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		Ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		Температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		Техника порционирования, варианты подачи соусов
		Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		Температура подачи соусов
		Правила хранения готовых соусов
		Требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		Нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
		Замачивать сушеную морскую капусту для набухания
		Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
		Прослаивать компоненты салата
		Смешивать различные ингредиенты салатов
		Заправлять салаты заправками
		Доводить салаты до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов
		Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи салатов
		Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Рассчитывать стоимость

		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продукто
		Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
		Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		Правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		Нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
		Вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		Готовить квашеную капусту
		Мариновать овощи, репчатый лук, грибы
		Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
		Охлаждать готовые блюда из различных продуктов
		Фаршировать куриные и перепелиные яйца
		Фаршировать шляпки грибов
		Подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
		Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции

		Вырезать украшения из овощей, грибов
		Измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
		Доводить до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		Хранить бутерброды, холодные закуски
		С учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Правила хранения, требования к безопасности
		Хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

	ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить рыбное желе;
		украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		вынимать рыбное желе из форм;

		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,

		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		Организовывать их хранение в процессе приготовления
		Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		Использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных 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
		Порционировть отварную, жареную, запеченую 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
		Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		Владеть профессиональной терминологией

		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Органолептические способы определения готовности
		Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

		Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных

		изделий, закусок
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

		предназначенных для последующего использования
		Правила утилизации отходов
		Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать ароматические вещества
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

		холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		Готовить сладкие соусы
		Хранить, использовать готовые виды теста
		Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
		Варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине
		Запекать фрукты
		Взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		Подготавливать желатин, агар-агар
		Готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
		Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		Использовать и выпекать различные виды готового теста
		Определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
		Доводить до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		Хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на

		вынос
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять	Навыки:

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;

		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать ароматические вещества
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой

		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
		Смешивать различные соки с другими ингредиентами
		Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
		Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
		Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
		Готовить лимонады
		Готовить холодные алкогольные напитки
		Готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков
		Определять степень готовности напитков
		Доводить их до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи холодных напитков
		Хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции

		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		Органолептические способы определения готовности
		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		Правила, техника общения с потребителями

		Базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать ароматические вещества
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		Заваривать чай
		Варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
		Готовить кофе на песке
		Обжаривать зерна кофе
		Варить какао, горячий шоколад
		Готовить горячие алкогольные напитки
		Подготавливать пряности для напитков
		Определять степень готовности напитков
		Доводить их до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать

		Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать температуру подачи горячих напитков
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
		Органолептические способы определения готовности
		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		Правила расчета с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
		Техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		Подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
		Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,

		производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Организация работ в кондитерском цехе
		Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		Правила утилизации отходов
		Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов,

		используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Правила оформления заявок на склад
		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:
		Приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов
		Готовить желе
		Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения
		Варить сахарный сироп для промочки изделий

		Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)
		Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража
		Готовить жженый сахар
		Готовить посыпки
		Готовить помаду, глазури
		Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов
		Доводить до вкуса, требуемой консистенции
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
		Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		Характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов

		Органолептические способы определения готовности
		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
		Подготавливать продукты
		Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования
		Подготавливать начинки, фарши
		Подготавливать отделочные полуфабрикаты
		Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого

		слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования
		Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба
		Проводить оформление хлебобулочных изделий
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий

		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Базовый словарный запас на иностранном языке
		Техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа

		Использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
		Подготавливать продукты
		Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
		Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
		Проводить оформление мучных кондитерских изделий
		Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
		Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		Базовый словарный запас на иностранном языке
		Техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Навыки:
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
		Подготавливать продукты
		Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
		Подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты
		Проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
		Готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		Соблюдать выход при порционировании
		Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		Рассчитывать стоимость
		Владеть профессиональной терминологией
		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

		Знания:
		Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		Органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		Требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		Правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики[2]

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**				
		ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	*ПК 1.1*	*ПК 2.1*	*ПК 3.1*	*ПК 4.1*	
	ТФ А/02.3	*ПК 1.2*	*ПК 2.2*	*ПК 3.2*	*ПК 4.2*	
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04	*ПК 1.1*	*ПК 2.1*	*ПК 3.1*	*ПК 4.1*	
	ТФ В/02.04	*ПК 1.3*	*ПК 2.3*	*ПК 3.3*	*ПК 4.3*	
		ПК 1.4	*ПК 2.4*	*ПК 3.4*	*ПК 4.4*	
			ПК 2.5	*ПК 3.5*	*ПК 4.5*	
			ПК 2.6	*ПК 3.6*		
			ПК 2.7			
			ПК 2.8			

[2] *Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.*

33.011 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3					*ПК 5.1*
						ПК 5.2
	ТФ А/02.3					*ПК 5.2*
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	*ТФ В/01.4*					*ПК 5.1*
						ПК 5.2
	ТФ В/02.4					*ПК 5.4*
						ПК 5.5
33.014 Пекарь						
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3					*ПК 5.1*
	ТФ А/02.3					*ПК 5.2*
	ТФ В/01.4					*ПК 5.3.*
	ТФ В/02.4					*ПК 5.3.*
	ТФ В/03.4					*ПК 5.3.*
	ТФ В/04.4					*ПК 5.3.*
	ТФ В/05.4					*ПК 5.3.*

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии/специальности:

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																														
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																					
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5
Обязательная часть образовательной программы																																

ООД.00	***Общеобразовательные дисциплины[3]***																														
ООД. 01																															
ООД. 02																															
….																															
СГ.00	***Социально-гуманитарный цикл***	О		О			О																								
СГ.01	История					О				О																					
ОГСЭ.00	*Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;*				О			О	О																						
ОГСЭ.01																															
ЕН.00	*Естественно-научный и математический цикл*																														
ЕН.01																															
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**				О				О																						
ОП.01	Наименование дисциплины			О				О																							
…	…	О	О	О																											
П.00	**Профессиональный цикл**																														
ПМ.01	**Наименование профессионального модуля**																														
МДК.01.01	Наименование МДК																														
МДК.01.02	Наименование МДК																														
УП.01	Учебная практика																														
ПП.01	Производственная практика																														
…	**…**																														
ПМн.ХХ	**Наименование профессионального модуля направленности**																														
МДК.ХХ.01	Наименование МДК																														
УП.ХХ	Учебная практика																														
ПП.ХХ	Производственная практика																														
…	**…**																														
ПМ.ХХ	**Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего**																														
МДК.ХХ.01	Наименование МДК																														
УП.ХХ	Учебная практика																														
ПП.ХХ	Производственная практика																														

[3] *Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план [4]

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся									Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
							Обязательная аудиторная				консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	вариатив	всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
								теорет.обучение	практическое обучение	лабораторные занятия/ индивидуальный проект														
	Общеобразовательный цикл		0/9/4	1476	0	0	1476	792	602	32	8	42	0	368	520	0	274	314	0	0	0	0	0	0
ООД.01	**Общие образовательные дисциплины**		0/9/4	1476	0	0	1476	792	602	32	8	42	0	368	520	0	274	314	0	0	0	0	0	0
ООД.01.01.	Русский язык	1	Э	72			72	44	20		2	6		72										
ООД.01.02.	Литература	2	дз	108			108	64	42			2		40	68									
ООД.01.03.	История	4	дз	136			136	102	32			2					72	64						
ООД.01.04.	Обществознание	2	дз	72			72	48	22			2		36	36									
ООД.01.05.	География	2	дз	72			72	38	32			2			72									
ООД.01.06.	**Иностранный язык**	2	Э	144			144	86	50		2	6		70	74									
ООД.01.07.	Математика	3	Э	232			232	108	116		2	6		80	108		44							
ООД.01.08.	Информатика	4	дз	144			144	80	62			2			52		34	58						
ООД.01.09.	Физическая культура	1\2	з/дз	72			72	8	62			2		30	42									
ООД.01.10.	Основы безопасности жизнедеятельности	4	дз	68			68	38	28			2						68						
ООД.01.11.	Физика	2	дз	108			108	64	42			2		40	68									

[4] *Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.*

ООД.01.12.	**Химия**	4	Э	144			144	64	72		2	6					88	56						
ООД.01.13.	Биология	4	дз	72			72	48	22			2					36	36						
ООД.01.14.	Индивидуальный проект	4	дз	32			32			32								32						
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)		**13/6/19**	**2952**	**0**	**868**	**2952**	**377**	**657**	**1764**	**24**	**58**	**0**	**244**	**344**	**0**	**338**	**550**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		1/4/3	324	0	4	324	97	209	0	6	12	0	72	36	0	54	18	0	72	72	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	3	дз	36			36	15	20			1					36							
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2	Э	36			36	16	16		2	2			36									
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	1	Э	36			36	8	24		2	2		36										
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	5	дз	36			36	18	17			1								36				
ОП.05.	Основы калькуляции и учета.	6	дз	36		4	36	10	25			1									36			
ОП.06.	Охрана труда.	1	з	36			36	12	23			1		36										
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	6	Э	36			36	8	24		2	2									36			
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности.	5	дз	36			36	9	26			1								36				
ОП.09.	Физическая культура.	3\4	з/дз	36			36	1	34			1					18	18						
П.00.	**Профессиональный цикл с ГИА**		12/2/16	2628	0	864	2628	280	448	1764	18	46	0	172	308	0	284	532	0	540	720	0	0	0
	ДПБ (Всего)		7/2/7	864	0	864	864	104	206	528	8	18	0	36	108	0	108	0	0	252	360	0	0	0
	ДПБ ОП		4\1\2	252	0	252	252	69	146	24	4	9	0	36	108	0	36	0	0	36	36	0	0	0
	ДПБ ПМ		3\1\5	612	0	612	612	35	60	504	4	9	0	0	0	0	72	0	0	216	324	0	0	0
	в том числе: мдк		1\1\4	144	0	144	144	35	60	36	4	9	0	0	0	0	36	0	0	108	0	0	0	0
	практическая подготовка		2\-\1	468	0	468	468	0	0	468	0	0	0	0	0	0	36	0	0	108	324	0	0	0
	в том числе: учебная практика																							
	производственная практика		1\-\-	468	0	468	468	0	0	468	0	0	0	0	0	0	36	0	0	108	324	0	0	0

ПМ.00.	**Профессиональные модули**		5/0/9	1692	0	0	1692	176	242	1236	10	28	0	136	200	0	176	532	0	288	360	0	0	0
	в том числе МДК		0/0/5	648	0	0	648	176	242	192	10	28	0	136	128	0	32	136	0	144	72	0	0	0
	Практическая подготовка		5\-\4	1044	0	0	1044	0	0	1044	0	0	0	0	72	0	144	396	0	144	288	0	0	0
	в т.ч. учебная практика			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	производственная практика			1044	0	0	1044	0	0	1044	0	0	0	0	72	0	144	396	0	144	288	0	0	0
														0	0		0	0		0			0	
	Государственная итоговая аттестация			72			72														72			0
ПМ.01.	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**		1/-/1	176	0	0	176	44	32	92	2	6	0	68	72	0	36	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.	2	Э	32			32	14	18					32										
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			72			72	30	14	20	2	6		36	36									
УП ПМ 01.	Учебная практика	3	з																					
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72			72			72					36		36							
ПМ.02.	**Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**		1/-/2	556	0	0	556	36	68	444	2	6	0	68	128	0	108	252	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	Э	32			32	16	16					32										
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			128			128	20	52	48	2	6		36	92									
УП ПМ 02.	Учебная практика																							

ПП. ПМ 02.	Производственная практика	4	з	396			396			396					36		108	252						
	Демонстрационный экзамен	4	э																					
ПМ.03.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**		1/-/2	272	0	0	272	34	54	176	2	6	0	0	0	0	32	76	0	92	72	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	5	Э	32			32	16	16								32							
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			96			96	18	38	32	2	6						40		56				
УП ПМ 03.	Учебная практика																							
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	6	з	144			144			144								36		36	72			
	Демонстрационный экзамен	6	Э																					
ПМ.04.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**		1/-/2	240	0	0	240	26	40	168	2	4	0	0	0	0	0	204	0	36	0	0	0	0
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	4	Э	32			32	16	16									32						
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.			64			64	10	24	24	2	4						64						
УП ПМ 04.	Учебная практика																							
ПП. ПМ 04.	Производственная практика	5	з	144			144			144								108		36				
	Демонстрационный экзамен	5	Э																					

ПМ.05.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**		1/-/2	448	0	0	448	36	48	356	2	6	0	0	0	0	0	0	0	160	288	0	0	0
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	Э	32			32	14	18											32				
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.			128			128	22	30	68	2	6								56	72			
УП ПМ 05.	Учебная практика																							
ПП. ПМ 05.	Производственная практика	6	З	288			288			288										72	216			
	Демонстрационный экзамен	6	э																					
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**		7\2\7	864	0	864	864	104	206	528	8	18	0	36	108	0	108	0	0	252	360	0	0	0
ОП.10.	*Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.*	3	дз	36		36	36	10	25			1					36							
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	5	з	36		36	36	10	25			1								36				
ОП.12./ ОП.12.1	*Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.*	2	з	36		36	36	10	25			1			36									
ОП.13.	*Кухня народов России.*	1	Э	36		36	36	8	12	12	2	2		36										
ОП.14.	*Кухня народов мира.*	2	Э	36		36	36	8	12	12	2	2			36									
ОП.15.	*Рисование и лепка*	2	з	36		36	36	9	26			1			36									
ОП.16.	*Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности*	6	з	36		36	36	14	21			1									36			
ПМ 06	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.***		1\0\0	272	0	272	272	11	32	228	0	1	0	0	0	0	0	0	0	128	144	0	0	0

МДК 06.01.	*Приготовление, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.*	6	з	56		56	56	11	32	12		1								56				
УП ПМ 06.	Производственная практика			216		216	216			216										72	144			
ПМ 07	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.***		1\1\1	340	0	340	340	24	28	276	4	8	0	0	0	0	72	0	0	88	180	0	0	0
МДК 07.01.	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.*	5	Э	52		52	52	12	8	24	2	6								52				
МДК 07.02.	*Применение специализированных программ на предприятиях общественного питанияю*	3	дз	36		36	36	12	20		2	2					36							
ПП ПМ 07.	Производственная практика	6	з	252		252	252			252							36			36	180			
	Государственная итоговая аттестация			72			72														72			
	Всего		13/15/23	**4428**	**0**	**868**	**4428**	**1169**	**1259**	**1796**	**32**	**100**		**612**	**864**	**0**	**612**	**864**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**

Государственная итоговая аттестация-1 неделя (72 часа) в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация заложена в учебных дисциплинах, учебных предметах, мдк и часах практики и проводится рассредоточено по завершению дисциплины, мдк или ПМ. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 26 часов для юношей-изучение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности".

Всего											
дисциплин и МДК	2844	612	792	0	432	468	0	360	180	0	0	0
учебной практики	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
производственной практики	1512	0	72	0	180	396	0	252	612	0	0	0
Экзаменов (в т.ч. квалификационных)	23	3	5		1	3		3	4		1	3
Дифф.зачётов	15	0	4		3	5		2	1			

Квалификационный экзамен (в виде демонстрационного экзамена) по профессиональным модулям проводится в рамках часов, отведенных на производственную практику. На вариативную часть использовано 2160ч и 184ч. за счет перераспределния часовой нагрузки.			Зачётов	13	1	2		1	1		2	5			0

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	36	**ПОП-П**	По запросу работодателей
	ОП 11.Деловая культура и антикоррупционное поведение	36	**ПОП-П**	По запросу работодателей
	ОП 12.Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	36	**ПОП-П**	По запросу работодателей
	ОП 13. Кухня народов России.	36	**ПОП-П**	По запросу работодателей
	ОП 14. Кухня народов мира.	36	**ПОП-П**	По запросу работодателей
	ОП 15. Рисование и лепка	36	**ПОП-П**	По запросу работодателей

	ОП 16. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	36	**ПОП-П**	По запросу работодателей
	ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	128	**ПОП-П**	По запросу работодателей
	ПМ 07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	232	ЦОМ	По запросу работодателей
Итого		612		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	ПМ 01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПП – 72 час.	2,3	Кухня организации питания	Шеф - повар

	7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос						
2	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд,	ПМ 02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП – 36 час. ПП – 360 час.	2,3,4	Кухня организации питания	Шеф - повар

	кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
3	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных	ПМ 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	УП – 36 час. ПП – 216 час.	5,6	Кухня организации питания	Шеф - повар

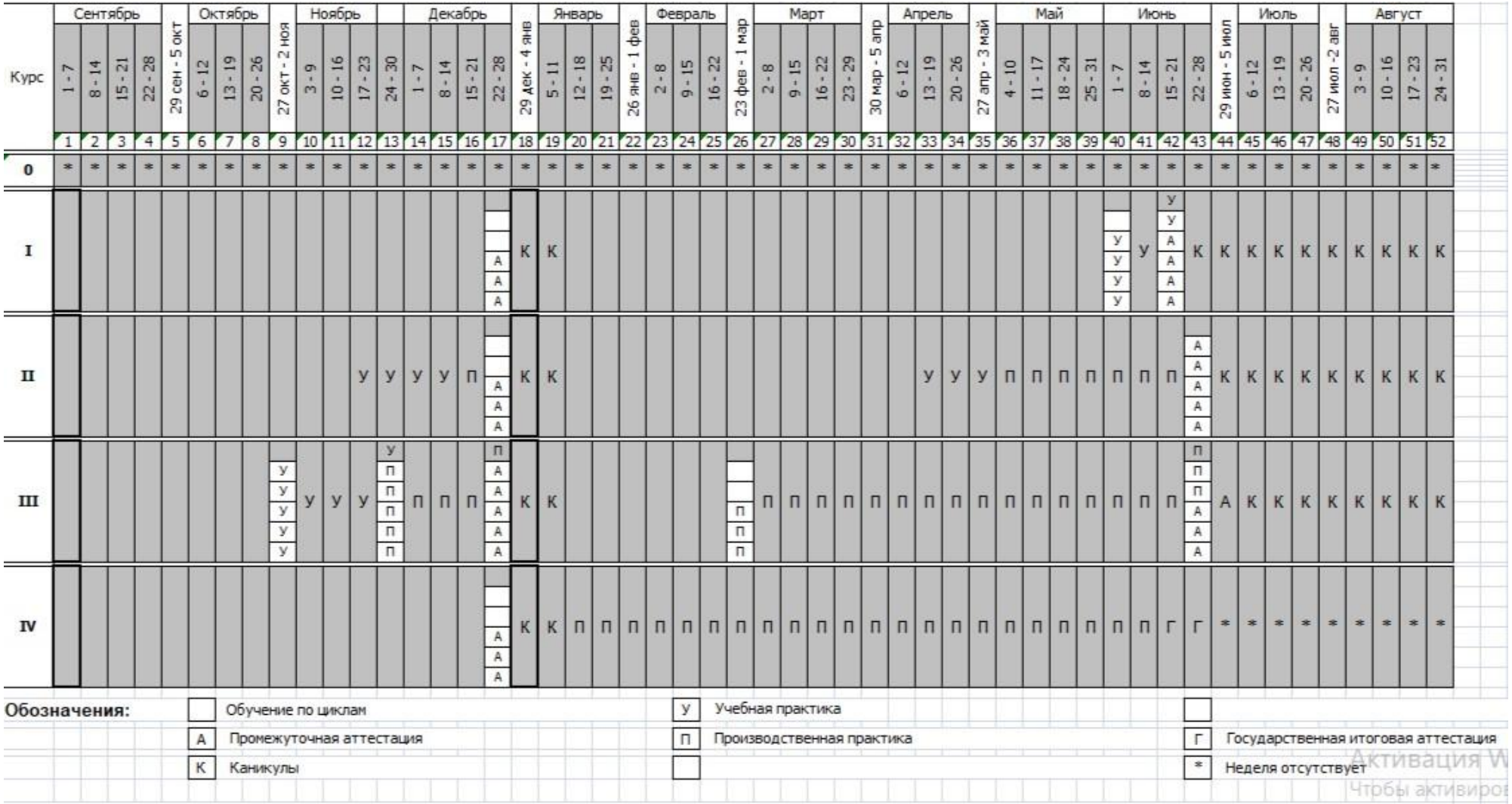
	ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				

4	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	УП – 36 час. ПП – 108 час.	4,5	Кухня организации питания	Шеф - повар

	высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
5	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели	ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП – 36 час. ПП – 432 час.	5,6	Кухня организации питания	Шеф - повар

	разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						

5.4. Календарный учебный график



Сводные данные по бюджету времени[5]

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	36 5/6	16 1/2	20 1/3	1 1/6	1/2	2/3	2		2					12	52		
II	24 2/3	11 1/2	13 1/6	1 1/3	1/2	5/6	7	4	3	8	1	7		11	52		
III	14 2/3	8 1/6	6 1/2	2 1/3	5/6	1 1/2	4	4		21	4	17		10	52		
IV	16 1/2	16 1/2	864	1/2	1/2					22		22	2	2	43		
Всего	**92 2/3**	**52 2/3**	**40**	**5 1/3**	**2 1/3**	**3**	**13**	**8**	**5**	**51**	**5**	**46**	**2**	**35**	199		

[5] *Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах НКО Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области, ИП Елин М.С., ИП Чумичев В.Г. кафе «Славянское», кафе «Симба», кафе «Старая пристань», Артель старателей «Нейва», МП Столовая №6 НГО, ИП Шатунова Ю.С. кафе «Дон Арио», ИП Назаров А.С. пекарня «Вкусные традиции», ИП Елин М.С. кафе «Сенсей», ООО «Газпром-питание», ИП Эйхман О.Н. кафе «Смак» при проведении всех видов практики;

- включает в себя *практические занятия, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах) НКО Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

5.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

5.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар, кондитер.

5.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

5.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Кабинет «Общеобразовательные дисциплины»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол одноместный нерегулируемый	В соответствии с технической документацией
2	Стул ученический на ножках, нерегулируемый	В соответствии с технической документацией
3	Шкаф открытый для учебных пособий	В соответствии с технической документацией
4	Стол преподавателя кресло преподавателя	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Магнитно – меловая доска	В соответствии с технической документацией
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	В соответствии с технической документацией

2	Проектор потолочный	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1		
III Демонстрационные учебно – наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по темам программы	В соответствии с технической документацией
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Комплект демонстрационного оборудования (макеты) по темам программы	В соответствии с технической документацией

Кабинет «Общепрофессиональные дисциплины»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол одноместный нерегулируемый	В соответствии с технической документацией
2	Стул ученический на ножках, нерегулируемый	В соответствии с технической документацией
3	Шкаф открытый для учебных пособий	В соответствии с технической документацией
4	Стол преподавателя кресло преподавателя	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Магнитно – меловая доска	В соответствии с технической документацией
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	В соответствии с технической документацией
2	Проектор потолочный	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1		
III Демонстрационные учебно – наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по темам программы	В соответствии с технической документацией
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Комплект демонстрационного оборудования (макеты) по темам программы	В соответствии с технической документацией

Кабинет «Профессиональные дисциплины»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол одноместный нерегулируемый	В соответствии с технической документацией
2	Стул ученический на ножках, нерегулируемый	В соответствии с технической документацией
3	Шкаф открытый для учебных пособий	В соответствии с технической документацией
4	Стол преподавателя кресло преподавателя	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Магнитно – меловая доска	В соответствии с технической документацией
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1		
III Демонстрационные учебно – наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Комплект демонстрационного оборудования (макеты) по темам программы	В соответствии с технической документацией

Лаборатории:

Лаборатория «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Микроскоп лабораторный	В соответствии с технической документацией
2	Весы аналитические	В соответствии с технической документацией
3	Мельница лабораторная	В соответствии с технической документацией
4	Штатив лабораторный	В соответствии с технической документацией
5	Набор лабораторной посуды	В соответствии с технической документацией
6	Холодильник лабораторный	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Гигрометр	В соответствии с технической документацией
2	Иономер	В соответствии с технической документацией

3	Термометр электронный	В соответствии с технической документацией
4	Лупа лабораторная	В соответствии с технической документацией
5	Анализатор качества молока	В соответствии с технической документацией
6	Дозатор	В соответствии с технической документацией
7	Экотестер	В соответствии с технической документацией
8	Люксметр	В соответствии с технической документацией
9	Измеритель влажности и температуры	В соответствии с технической документацией
10	Прибор Журавлева	В соответствии с технической документацией
11	Счетчик колоний цифровой	В соответствии с технической документацией
12	Электронный спиртометр	В соответствии с технической документацией
13	Лампа Вуда	В соответствии с технической документацией
14	Трихинеллоскоп	В соответствии с технической документацией
15	Ареометр для молока с термометром	В соответствии с технической документацией
16	Пирометр	В соответствии с технической документацией

Мастерские и зоны по видам работ:

Учебная мастерская «Учебная кухня ресторана» корпус 2

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф холодильный	В соответствии с технической документацией
2	Шкаф морозильный	В соответствии с технической документацией
3	Шкаф шоковой заморозки	В соответствии с технической документацией
4	Тестораскаточная машина;	В соответствии с технической документацией
5	Тестомесильная машина (настольная)	В соответствии с технической документацией
6	Машина для вакуумной упаковки	В соответствии с технической документацией
7	Кофемашина с капучинатором	В соответствии с технической документацией
8	Ховоли (приготовление кофе на песке)	В соответствии с технической документацией

9	Конвекционная печь	В соответствии с технической документацией
10	Пресс для пиццы	В соответствии с технической документацией
11	Печь для пиццы	В соответствии с технической документацией
12	Аппарат для темперирования шоколада	В соответствии с технической документацией
13	Диспенсер для подогрева тарелок	В соответствии с технической документацией
14	Плита электрическая четырехконфорочная	В соответствии с технической документацией
15	Пароконвектомат	В соответствии с технической документацией
16	Жарочный шкаф	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		
1	Машина посудомоечная	В соответствии с технической документацией
2	Производственный стол с моечной ванной	В соответствии с технической документацией
3	Сифон производственный для напитков	В соответствии с технической документацией
4	Вытяжная вентиляция	В соответствии с технической документацией
5	Овощерезка	В соответствии с технической документацией
6	Термометр инфрокрасный	В соответствии с технической документацией
7	Термометр со щупом	В соответствии с технической документацией
8	Кондитерский производственный стол с деревянным покрытием	В соответствии с технической документацией
9	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	В соответствии с технической документацией
10	Весы настольные электронные	В соответствии с технической документацией
11	Планетарный миксер	В соответствии с технической документацией
12	Лампа для карамели	В соответствии с технической документацией
13	Фризер	В соответствии с технической документацией
14	Кофемолка	В соответствии с технической документацией
15	Газовая горелка	В соответствии с технической документацией
16	Овоскоп	В соответствии с технической документацией
17	Нитраттестер	В соответствии с технической документацией

18	Мясорубка автоматическая	В соответствии с технической документацией
19	Слайсер	В соответствии с технической документацией
20	Миксер для коктейлей	В соответствии с технической документацией
21	Соковыжималка	В соответствии с технической документацией
22	Льдогенератор	В соответствии с технической документацией
23	Куттер	В соответствии с технической документацией
24	Фритюрница	В соответствии с технической документацией
25	Набор столовой посуды	В соответствии с технической документацией
26	Набор ножей кухонных	В соответствии с технической документацией
27	Набор столовых принадлежностей	В соответствии с технической документацией
28	Зона обеденная	В соответствии с технической документацией
29	Ванны моечные	В соответствии с технической документацией
30	Зонт вытяжной	В соответствии с технической документацией

Учебная мастерская «Учебная кухня ресторана» корпус 1

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Гриль контактный	В соответствии с технической документацией
2	Комбайн кухонный	В соответствии с технической документацией
3	Мультиварка	В соответствии с технической документацией
4	Печь для пиццы	В соответствии с технической документацией
5	Пароконвектомат	В соответствии с технической документацией
6	Плиты электрические	В соответствии с технической документацией
7	Посудомоечная машина	В соответствии с технической документацией
8	Холодильник	В соответствии с технической документацией
9	Шкаф жарочный трехсекционный	В соответствии с технической документацией
Дополнительное оборудование		

1	Зонты вытяжные	В соответствии с технической документацией
2	Стеллаж кухонный	В соответствии с технической документацией
3	Тележка для сбора посуды	В соответствии с технической документацией
4	Набор столовой посуды	В соответствии с технической документацией
5	Набор ножей кухонных	В соответствии с технической документацией
6	Набор столовых принадлежностей	В соответствии с технической документацией
7	Зона обеденная	В соответствии с технической документацией
8	Ванны моечные	В соответствии с технической документацией
9	Водонагреватель накопительный	В соответствии с технической документацией
10	Термопот	В соответствии с технической документацией
11	Доска магнитно-маркерная	В соответствии с технической документацией

Спортивный комплекс[6]

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

Таблица 10 – «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Библиотечная кафедра	Стол-барьер прямой с двумя горизонтальными отделениями под столешницей; стол-кафедра библиотекаря с выдвижными ящиками; стол прямой 2-х тумбовый
2	Стеллаж (открытый/закрытый, со стеклом, многосекционный, угловой/прямой, для учебных пособий, для журналов)	Стеллаж открытый, многосекционный прямой для учебных пособий
3	Шкаф (открытый/закрытый, со стеклом, многосекционный, угловой/прямой, для учебных пособий, для журналов, каталожный, формулярный)	Шкаф каталожный, библиотечный модульный/ 36 ящиков
4	Читательский стол (одноместный, двухместный, многоместный)	Читательский стол двухместный
5	Компьютерный стол (компьютерный бокс)	Компьютерный стол с боковой тумбой
6	Информационный стенд	Информационный настенный стенд
7	Стул (на ножках, на колесиках)	Стул на ножках офисный (состоит из металлического каркаса, спинка и сиденье из искусственной кожи)

[6] Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

8	Кресло компьютерное	Кресло компьютерное на колесиках, регулируемые сиденье и спинка, подлокотники
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	МФУ (принтер, сканер, копир)	Принтер лазерный Samsung

Таблица 11 – «Читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Библиотечная кафедра	Стол-барьер прямой с двумя горизонтальными отделениями под столешницей; стол-кафедра библиотекаря с выдвижными ящиками; стол прямой 2-х тумбовый
2	Стеллаж (открытый/закрытый, со стеклом, многосекционный, угловой/прямой, для учебных пособий, для журналов, с посадочным местом, выставочный, демонстрационный)	Стеллаж открытый, многосекционный прямой для учебных пособий, для журналов; стеллаж демонстрационный на металлическом каркасе
3	Стойка для книг (стационарная, мобильная)	
4	Рабочее пространство (одноместное, двухместное, многоместное)	Рабочее пространство (многоместное)
5	Читательский стол (одноместный, двухместный, многоместный, прямоугольный,круглый, трансформер, переговорный)	Читательский стол (двухместный, прямоугольный, с полкой под столешницей
6	Компьютерный стол (компьютерный бокс)	Компьютерный стол одноместный
7	Информационный стенд	Информационный настенный стенд
8	Стул (на ножках, на колесиках,складной, штабелируемый,с пюпитром (столиком))	Стул на ножках офисный (состоит из металлического каркаса, спинка и сиденье из искусственной кожи)
9	Кресло читательское (круглое, барное, кресло-мешок, бескаркасное)	
10	Кресло компьютерное	Кресло компьютерное на колесиках, регулируемые сиденье и спинка, подлокотники
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	МФУ (принтер, сканер, копир)	Принтер лазерный Samsung

– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	**Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**	**Код и наименование учебной дисциплины (модуля)**	**Количество**
1	Лицензионное программное обеспечение – Microsoft Office, – Open Office, – Internet браузеры (Internet Explorer,	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. ОП.02.Основы	32 30 55

	Yandex), 7Zip, – Online Test pad, – Академия-медиа	товароведения продовольственных товаров. ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места. ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. ОП.05.Безопасность жизнедеятельности. ОП.06.Основы калькуляции и учета. ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности. ОП.08.Физическая культура. ОП.09.Охрана труда. ОП.10.Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания. ОП.11.Деловая культура и антикоррупционное поведение ОП.12.Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности ОП.13.Кухня народов России. ОП.14.Кухня народов мира. ОП.15.Рисование и лепка ОП.16.Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности ПМ.01. Приготовление	80 30 450

		и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ПМ 02. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели. ПМ.07. Приготовление, оформление и подготовка к	

		реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным

законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».