РАССМОТРЕНО

На педагогическом совете

Протокол № 6 от «29» августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Монин В.В.

Приказ № 60 от «29» августа 2017 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»

Квалификация:

Повар;

Кондитер

Форма обучения -очная

нормативный срок освоения ППКРС- 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования –

естественнонаучный

2017

год

Адаптированная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-1703331 31 марта 2017г.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составители:

Почтарь Т.М., преподаватель первой квалификационной категории, почѐтный работник НПО

Курманшалиева О.М.- мастер производственного обучения

Исмагулова О.Г. - мастер производственного обучения

Согласована с работодателем: Кафе «Русь»

Индивидуальный предприниматель

И.А. Полищук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

1. СТРУКТУРА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5.1. Учебный план для профессии

5.2. Календарный учебный график для профессии

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

6.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

ПРИЛОЖЕНИЯ

7.1. Общеобразовательный учебный цикл

7.1.1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык»

7.1.2. Рабочая программа по дисциплине ОУД.02 «Литература»

7.1.3. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 03 «Иностранный язык»

7.1.4. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»

7.1.5. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 05 «История»

7.1.6. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 06 «Физическая культура»

5.1.7. Рабочая программа по дисциплине ОУД.07«Основы безопасности жизнедеятельности»

7.1.8. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 08 «Информатика»

7.1.9. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 09 «Физика»

7.1.10. Рабочая программа по дисциплине ОУД.10 «Химия»

7.1.11. Рабочая программа по дисциплине ОУД.11 «Обществознание (вкл. Экономику и право)»

7.1.12. Рабочая программа по дисциплине ОУД.12 «Биология»

7.1.13. Рабочая программа по дисциплине ОУД.13 «География»

7.1.14. Рабочая программа по дисциплине ОУД.14 «Экология»

7.1.15. Рабочая программка по дисциплине ОУД.15 «Индивидуальный учебный проект»

7.2. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального

циклов

Программы общепрофессиональных дисциплин:

7.2.1. Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

7.2.2. Рабочая программа ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

7.2.3. Рабочая программа ОП.03 «Техническое оснащение и организация

рабочего места»

7.2.4. Рабочая программа ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

7.2.5. Рабочая программа ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

7.2.6. Рабочая программа ОП.06 «Охрана труда»

7.2.7. Рабочая программа ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

7.2.8. Рабочая программа ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

7.2.9. Рабочая программа ОП.09 «Физическая культура»

7.2.10. Рабочая программа ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

7.2.11. Рабочая программа ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане»

7.2.12. Рабочая программа ОП.12 «Этика и психология профессиональной деятельности»

Программы профессиональных модулей:

7.2.13. Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

7.2.2. Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

7.2.3. Рабочая программа ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

7.2.4. Рабочая программа ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

7.2.5. Рабочая программа ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

7.2.6. Рабочая программа ПМ.06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни»

7.3. Рабочая программа по учебной и производственной практике

7.4. Рабочая программа государственной итоговой аттестации

7.5. Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая адаптированная образовательная программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие)) на получение среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**,** обучающихся в инклюзивной группе, что предполагает изучение тоже самого набора дисциплин в те же сроки обучения, но *создание специальных условий для реализации его особых образовательных* *потребностей:*

* повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
* повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
* возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
* формирование в колледже толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, и определяет объем и содержание образования по профессии среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - АОП) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Настоящая основная адаптированная образовательная программа по профессии

43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОАОП СПО, программа) разработана в соответствии с

федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие)) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа разработана в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Адаптированная образовательная программа - ППКРС - предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общеобразовательного
* общепрофессионального
* профессионального;

и разделов:

* учебная практика;
* производственная практика;
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

Все учебные циклы и разделы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в объемах, установленных в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

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

*Требования к абитуриенту.*

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

1.2. Нормативные основания для разработки ОАОП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения

опрактикеобучающихся,осваивающихосновныепрофессиональные

образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
* Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
* Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №

968;

* Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
* Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образовании, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г, №06-830-ВН.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар  кондитер

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования:

**2952** академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5904** часа., срок получения образования по образовательной программе 3 года 10 месяцев.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в |  |  |
| неделю) |  |  |
|  | 57 | нед. |
| промежуточная аттестация | 3 | нед. |
| каникулы | 22 | нед. |

Образовательная организация СПО предоставляет возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования. Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ выдается аттестат о среднем общем образовании.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование основных | Наименование | Сочетание квалификаций | |  |
| профессиональных |  |
| видов деятельности |  |  |  |
| модулей |  |  |  |
| повар | кондитер |  |
|  |  |
| Приготовление и | Приготовление и |  |  |  |
| подготовка к реализации | подготовка к реализации |  |  |  |
| полуфабрикатов для | полуфабрикатов для | осваивается | |  |
| блюд, кулинарных | блюд, кулинарных |  |
|  |  |  |
| изделий разнообразного | изделий разнообразного |  |  |  |
| ассортимента | ассортимента |  |  |  |
| Приготовление, | Приготовление, |  |  |  |
| оформление и | оформление и |  |  |  |
| подготовка к реализации | подготовка к реализации |  |  |  |
| горячих блюд, | горячих блюд, | осваивается | |  |
| кулинарных изделий, | кулинарных изделий, |  |  |  |
| закусок разнообразного | закусок разнообразного |  |  |  |
| ассортимента | ассортимента |  |  |  |
| Приготовление, | Приготовление, |  |  |  |
| оформление и | оформление и |  |  |  |
| подготовка к реализации | подготовка к реализации |  |  |  |
| холодных блюд, | холодных блюд, | осваивается | |  |
| кулинарных изделий, | кулинарных изделий, |  |  |  |
| закусок разнообразного | закусок разнообразного |  |  |  |
| ассортимента | ассортимента |  |  |  |
| Приготовление, | Приготовление, |  |  |  |
| оформление и | оформление и |  |  |  |
| подготовка к реализации | подготовка к реализации |  |  |  |
| холодных и горячих | холодных и горячих | осваивается | |  |
| сладких блюд, десертов, | сладких блюд, десертов, |  |  |  |
| напитков разнообразного | напитков разнообразного |  |  |  |
| ассортимента | ассортимента |  |  |  |
| Приготовление, | Приготовление, |  |  |  |
| оформление и | оформление и |  |  |  |
| подготовка к реализации | подготовка к реализации |  |  |  |
| хлебобулочных, мучных | хлебобулочных, мучных | осваивается | |  |
| кондитерских изделий | кондитерских изделий |  |  |  |
| разнообразного | разнообразного |  |  |  |
| ассортимента | ассортимента |  |  |  |
| Приготовление | Приготовление |  |  |  |
| кулинарной и | кулинарной и | осваивается | |  |
| кондитерской продукции | кондитерской продукции |  |
|  |  |  |
| региональной кухни | региональной кухни |  |  |  |



1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК 05 | Осуществлять | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять |  |
|  | устную и | документы по профессиональной тематике на |  |
|  | письменную | государственном языке, проявлять толерантность в рабочем |  |
|  | коммуникацию | коллективе |  |
|  | на | Знания: особенности социального и культурного контекста; |  |
|  | государственно | правила оформления документов и построения устных |  |
|  | м языке с | сообщений. |  |
|  | учетом |  |  |
|  | особенностей |  |  |
|  | социального и |  |  |
|  | культурного |  |  |
|  | контекста. |  |  |
| ОК 06 | Проявлять | Умения: описывать значимость своей профессии |  |
|  | гражданско- |  |  |
|  | патриотическую |  |  |
|  | позицию, | Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, |  |
|  | демонстрироват | общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной |  |
|  | ь осознанное | деятельности по профессии. |  |
|  | поведение на |  |  |
|  | основе |  |  |
|  | традиционных |  |  |
|  | общечеловеческ |  |  |
|  | их ценностей. |  |  |
| ОК 07 | Содействовать | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; |  |
|  | сохранению | определять направления ресурсосбережения в рамках |  |
|  | окружающей | профессиональной деятельности по профессии. |  |
|  | среды, |  |  |
|  | Знания: правила экологической безопасности при ведении |  |
|  | ресурсосбереже |  |
|  | профессиональной деятельности; основные ресурсы, |  |
|  | нию, |  |
|  | задействованные в профессиональной деятельности; пути |  |
|  | эффективно |  |
|  | обеспечения ресурсосбережения. |  |
|  | действовать в |  |
|  |  |  |
|  | чрезвычайных |  |  |
|  | ситуациях. |  |  |
| ОК 08 | Использовать | Умения: использовать физкультурно-оздоровительную |  |
|  | средства | деятельность для укрепления здоровья, достижения |  |
|  | физической | жизненных и профессиональных целей; применять |  |
|  | культуры для | рациональные приемы двигательных функций в |  |
|  | сохранения и | профессиональной деятельности; пользоваться средствами |  |
|  | укрепления | профилактики перенапряжения характерными для данной |  |
|  | здоровья в | профессии. |  |
|  | процессе | Знания: роль физической культуры в общекультурном, |  |
|  | профессиональн | профессиональном и социальном развитии человека; основы |  |
|  | ой деятельности | здорового образа жизни; условия профессиональной |  |
|  | и поддержания | деятельности и зоны риска физического здоровья для |  |
|  | необходимого | профессии; средства профилактики перенапряжения. |  |
|  | уровня |  |  |
|  | физической |  |  |
|  | подготовленнос |  |  |
|  | ти. |  |  |
| ОК 09 | Использовать | Умения: применять средства информационных технологий |  |
|  | информационн | для решения профессиональных задач; использовать |  |
|  | ые технологии в | современное программное обеспечение |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | профессиональн | | | Знания: современные средства и устройства информатизации; | |  |  |
|  |  | ой деятельности | | | порядок их применения и программное обеспечение в | |  |  |
|  |  |  |  |  | профессиональной деятельности. | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ОК 10 | Пользоваться | |  | Умения: понимать общий смысл четко произнесенных | |  |  |
|  |  | профессиональн | | | высказываний на известные темы (профессиональные и | |  |  |
|  |  | ой | |  | бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные | |  |  |
|  |  | документацией | | | темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и | |  |  |
|  |  | на | |  | профессиональные темы; строить простые высказывания о | |  |  |
|  |  | государственно | | | себе и о своей профессиональной деятельности; кратко | |  |  |
|  |  | м и | |  | обосновывать и объяснить свои действия (текущие и | |  |  |
|  |  | иностранном | |  | планируемые); писать простые связные сообщения на | |  |  |
|  |  | языках. | |  | знакомые или интересующие профессиональные темы | |  |  |
|  |  |  |  |  | Знания: правила построения простых и сложных предложений | |  |  |
|  |  |  |  |  | на профессиональные темы; основные общеупотребительные | |  |  |
|  |  |  |  |  | глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический | |  |  |
|  |  |  |  |  | минимум, относящийся к описанию предметов, средств и | |  |  |
|  |  |  |  |  | процессов профессиональной деятельности; особенности | |  |  |
|  |  |  |  |  | произношения; правила чтения текстов профессиональной | |  |  |
|  |  |  |  |  | направленности |  |  |  |
|  | ОК 11 | Планировать | |  | Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой | |  |  |
|  |  | предпринимате | | | идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в | |  |  |
|  |  | льскую | |  | профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; | |  |  |
|  |  | деятельность в | | | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам | |  |  |
|  |  | профессиональн | | | кредитования; определять инвестиционную | |  |  |
|  |  | ой сфере | |  | привлекательность коммерческих идей в рамках | |  |  |
|  |  |  |  |  | профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; | |  |  |
|  |  |  |  |  | определять источники финансирования; | |  |  |
|  |  |  |  |  | Знание: основы предпринимательской деятельности; основы | |  |  |
|  |  |  |  |  | финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; | |  |  |
|  |  |  |  |  | порядок выстраивания презентации; кредитные банковские | |  |  |
|  |  |  |  |  | продукты |  |  |  |
|  | 4.2. Профессиональные компетенции | | | | |  |  |  |
|  |  | |  |  | |  |  |  |
|  | Основные виды | |  | Код и наименование | | Показатели освоения компетенции | |  |
|  | деятельности | |  | компетенции | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Приготовление и | |  | ПК 1.1. | | Практический опыт в: | |  |
|  | подготовка к | |  | Подготавливать рабочее | | подготовке, уборке рабочего места, | |  |
|  | реализации | |  | место, оборудование, | | подготовке к работе сырья, | |  |
|  | полуфабрикатов для | |  | сырье, исходные | | технологического оборудования, | |  |
|  | блюд, кулинарных | |  | материалы для обработки | | производственного инвентаря, | |  |
|  | изделий |  |  | сырья, приготовления | | инструментов, весоизмерительных | |  |
|  | разнообразного | |  | полуфабрикатов в | | приборов | |  |
|  | ассортимента | |  | соответствии с | | Умения: | |  |
|  |  |  |  | инструкциями и | | визуально проверять чистоту и | |  |
|  |  |  |  | регламентами | | 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)

* 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 прдуктов 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 экспрес- |
|  |  | оценки качества и безопасности сырья и |
|  |  | материалов; |
|  |  | правила обращения с тарой поставщика; |
|  |  | правила поверки весоизмерительного |
|  |  | оборудования |
|  | ПК 1.2. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять обработку, | обработке различными методами, |
|  | подготовку овощей, | подготовке традиционных видов овощей, |
|  | грибов, рыбы, нерыбного | грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, |
|  | водного сырья, мяса, | мяса, домашней птицы, дичи, кролика; |
|  | домашней птицы, дичи, | хранении обработанных овощей, грибов, |
|  | кролика | 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. | Практический опыт в: |
|  | Проводить приготовление | приготовлении полуфабрикатов для |
|  | и подготовку к реализации | блюд, кулинарных изделий из рыбы и |
|  | полуфабрикатов | нерыбного водного сырья |
|  | разнообразного | разнообразного ассортимента, в том |
|  | ассортимента для блюд, | числе региональных; |
|  | кулинарных изделий из | порционировании (комплектовании), |
|  | рыбы и нерыбного | упаковке на вынос, хранении |
|  | водного сырья | 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, филитировании |
|  |  | рыбы, править кухонные ножи; |
|  |  | нарезать, измельчать рыбу вручную или |
|  |  | механическим способом; |
|  |  | порционировать, формовать, панировать |
|  |  | различными способами полуфабрикаты |
|  |  | из рыбы и рыбной котлетной массы; |
|  |  | соблюдать выход готовых |
|  |  | полуфабрикатов при порционировании |

(комплектовании);

проверять качество готовых

полуфабрикатов перед упаковкой,

комплектованием; применять различные

техники порционирования,

комплектования с учетом

ресурсосбережения;

выбирать материалы, посуду,

контейнеры для упаковки; эстетично

упаковывать, комплектовать

полуфабрикаты в соответствии с их

видом, способом и сроком 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. | Практический опыт в: |
|  | Проводить приготовление | приготовлении полуфабрикатов для |
|  | и подготовку к реализации | блюд, кулинарных изделий из мяса, |
|  | полуфабрикатов | домашней птицы, дичи, кролика |
|  | разнообразного | разнообразного ассортимента, в том |
|  | ассортимента для блюд, | числе региональных; |
|  | кулинарных изделий из | порционировании (комплектовании), |
|  | мяса, домашней птицы, | упаковке на вынос, хранении |
|  | дичи, кролика | 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, | ПК 2.1. | Практический опыт в: |
| оформление и | Подготавливать рабочее | подготовке, уборке рабочего места, |
| подготовка к | место, оборудование, | подготовке к работе, проверке |
| реализации горячих | сырье, исходные | технологического оборудования, |
| блюд, кулинарных | материалы для | производственного инвентаря, |
| изделий, закусок | приготовления горячих | инструментов, весоизмерительных |
| разнообразного | блюд, кулинарных | приборов; |
| ассортимента | изделий, закусок | подготовка к использованию |
|  | разнообразного | обработанного сырья, полуфабрикатов, |
|  | ассортимента в | пищевых продуктов, других расходных |
|  | соответствии с | материалов |
|  | инструкциями и | Умения: |
|  | регламентами | 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

* 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)

нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | санитарии и гигиены; |
|  |  | требования к личной гигиене персонала |
|  |  | при подготовке производственного |
|  |  | инвентаря и кухонной посуды; |
|  |  | правила безопасного хранения чистящих, |
|  |  | моющих и дезинфицирующих средств, |
|  |  | предназначенных для последующего |
|  |  | использования; |
|  |  | правила утилизации отходов |
|  |  | виды, назначение упаковочных |
|  |  | материалов, способы хранения пищевых |
|  |  | продуктов; |
|  |  | виды, назначение оборудования, |
|  |  | инвентаря посуды, используемых для |
|  |  | порционирования (комплектования) |
|  |  | готовых горячих блюд, кулинарных |
|  |  | изделий, закусок; |
|  |  | способы и правила порционирования |
|  |  | (комплектования), упаковки на вынос |
|  |  | готовых горячих блюд, кулинарных |
|  |  | изделий, закусок; |
|  |  | условия, сроки, способы хранения |
|  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, |
|  |  | закусок |
|  |  | ассортимент, требования к качеству, |
|  |  | условия и сроки хранения традиционных |
|  |  | видов овощей, грибов, 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | подготовке основных продуктов и |
|  | приготовление, | дополнительных ингредиентов, |
|  | непродолжительное | приготовлении хранении, отпуске |
|  | хранение бульонов, | бульонов, отваров |
|  | отваров разнообразного | Умения: |
|  | ассортимента | 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;
* использоватьдля

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

* 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации супов |
|  | творческое оформление и | разнообразного ассортимента, в том |
|  | подготовку к реализации | числе региональных; |
|  | супов разнообразного | ведении расчетов с потребителями при |
|  | ассортимента | 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; |
|  |  | 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

* 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении соусных полуфабрикатов, |
|  | приготовление, | соусов разнообразного ассортимента, их |
|  | непродолжительное | хранении и подготовке к реализации |
|  | хранение горячих соусов | Умения: |
|  | разнообразного | подбирать в соответствии с |
|  | ассортимента | 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации блюд и |
|  | творческое оформление и | гарниров из овощей и грибов, круп, |
|  | подготовку к реализации | бобовых, макаронных изделий |
|  | горячих блюд и гарниров | разнообразного ассортимента, в том |
|  | из овощей, грибов, круп, | числе региональных; |
|  | бобовых, макаронных | ведении расчетов с потребителями при |
|  | изделий разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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

* 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

* гарниров из круп, бобовых и мааронных 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 подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые

горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные,

охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость,

вести учет реализованных горячих блюд

* 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; |
|  |  | нормы взаимозаменяемости основного |
|  |  | сырья и дополнительных ингредиентов с |
|  |  | учетом сезонности, региональных |
|  |  | особенностей |
|  |  | техника порционирования, варианты |
|  |  | оформления блюд и гарниров из овощей, |
|  |  | грибов, круп, бобовых, макаронных |
|  |  | изделий разнообразного ассортимента |
|  |  | для подачи; |
|  |  | виды, назначение посуды для подачи, |
|  |  | термосов, контейнеров для отпуска на |
|  |  | вынос блюд и гарниров из овощей, |
|  |  | грибов, круп, бобовых, макаронных |
|  |  | изделий разнообразного ассортимента, в |
|  |  | том числе региональных; |
|  |  | методы сервировки и подачи, |
|  |  | температура подачи блюд и гарниров из |
|  |  | овощей, грибов, круп, бобовых, |
|  |  | макаронных изделий разнообразного |
|  |  | ассортимента; |
|  |  | правила разогревания, |
|  |  | правила охлаждения, замораживания и |
|  |  | хранения готовых блюд и гарниров из |
|  |  | овощей, грибов, круп, бобовых, |
|  |  | макаронных изделий разнообразного |
|  |  | ассортимента; |
|  |  | требования к безопасности хранения |
|  |  | готовых горячих блюд и гарниров из |
|  |  | овощей, грибов, круп, бобовых, |
|  |  | макаронных изделий разнообразного |
|  |  | ассортимента; |
|  |  | правила и порядок расчета потребителей |
|  |  | при оплате наличными деньгами, при |
|  |  | безналичной форме оплаты; |
|  |  | правила поведения, степень |
|  |  | ответственности за правильность |
|  |  | расчетов с потребителями; |
|  |  | правила, техника общения с |
|  |  | потребителями; |
|  |  | базовый словарный запас на |
|  |  | иностранном языке |
|  | ПК 2.6. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации горячих блюд, |
|  | творческое оформление и | кулинарных изделий и закусок из яиц, |
|  | подготовку к реализации | творога, сыра, муки |
|  | горячих блюд, | ведении расчетов с потребителями при |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | кулинарных изделий, | отпуске продукции на вынос; |
|  | закусок из яиц, творога, | взаимодействии с потребителями при |
|  | сыра, муки | отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | разнообразного | Умения: |
|  | ассортимента | 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 издлий и закусок из яиц, |
|  |  | творога, сыра, муки в соответствии с |
|  |  | рецептурой; |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость |
|  |  | продуктов в соответствии с нормами |
|  |  | закладки, особенностями заказа, |
|  |  | сезонностью; |
|  |  | использовать региональные продукты |
|  |  | для приготовления горячих блюд, |
|  |  | кулинарных изделий и закусок из яиц, |
|  |  | творога, сыра, муки разнообразного |
|  |  | ассортимента |
|  |  | выбирать, применять комбинировать |
|  |  | различные способы приготовления |
|  |  | горячих блюд из яиц с учетом типа |
|  |  | питания, вида основного сырья, его |
|  |  | кулинарных свойств: (варить в скорлупе |
|  |  | и без, готовить на пару, жарить |
|  |  | основным способом и с добавлением |
|  |  | других ингредиентов, жарить на плоской |
|  |  | поверхности, во фритюре, фаршировать, |
|  |  | запекать) |
|  |  | определять степень готовности блюд из |
|  |  | яиц; доводить до вкуса; |
|  |  | выбирать, применять комбинировать |
|  |  | различные способы приготовления |
|  |  | горячих блюд из творога с учетом типа |
|  |  | питания, вида основного сырья, 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 |
|  |  | 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации горячих блюд, |
|  | творческое оформление и | кулинарных изделий, закусок из рыбы, |
|  | подготовку к реализации | нерыбного водного сырья |
|  | горячих блюд, | разнообразного ассортимента; |
|  | кулинарных изделий, | ведении расчетов с потребителями при |
|  | закусок из рыбы, | отпуске продукции на вынос; |
|  | нерыбного водного сырья | взаимодействии с потребителями при |
|  | разнообразного | отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | ассортимента | 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, закуок 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации горячих блюд, |
|  | творческое оформление и | кулинарных изделий, закусок из мяса, |
|  | подготовку к реализации | мясных продуктов, домашней птицы, |
|  | горячих блюд, | дичи, кролика; |
|  | кулинарных изделий, | ведении расчетов с потребителями при |
|  | закусок из мяса, | отпуске продукции на вынос; |
|  | домашней птицы, дичи и | взаимодействии с потребителями при |
|  | кролика разнообразного | отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  | ассортимента | 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 огнем, 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, | ПК 3.1. | Практический опыт: |
| оформление и | Подготавливать рабочее | подготовка, уборка рабочего места |
| подготовка к | место, оборудование, | повара при выполнении работ по |
| реализации | сырье, исходные | приготовлению холодных блюд, |
| холодных блюд, | материалы для | кулинарных изделий, закусок |
| кулинарных изделий, | приготовления холодных | подбор, подготовка к работе, проверка |
| закусок | блюд, кулинарных | технологического оборудования, |
| разнообразного | изделий, закусок в | производственного инвентаря, |
| ассортимента | соответствии с | инструментов, весоизмерительных |
|  | инструкциями и | приборов |
|  | регламентами | подготовка рабочего места для |
|  |  | порционирования (комплектования), |
|  |  | упаковки на вынос готовых |
|  |  | холодныхблюд, 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

* 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)

* 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 | Практический опыт в: |
|  | приготовление, | приготовлении, хранении холодных |
|  | непродолжительное | соусов и заправок, их порционировании |
|  | хранение холодных | на раздаче |
|  | соусов, заправок | Умения: |
|  | разнообразного | подбирать в соответствии с |
|  | ассортимента | 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, примнять, 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. | Практический опыт: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации салатов |
|  | творческое оформление и | разнообразного ассортимента |
|  | подготовку к реализации | ведении расчетов с потребителями при |
|  | салатов разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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 санитарно-гигиенические

требования при приготовлении салатов;

проверять качество готовых салатов

перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать, сервировать и

оформлять салаты для подачи с учетом

рационального использования ресурсов,

соблюдением требований по

безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать температуру подачи

салатов;

хранить салаты с учетом требований к

безопасности готовой продукции;

рассчитывать стоимость,

владеть профессиональной

терминологией;

консультировать потребителей,

оказывать им помощь в выборе салатов

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

продуктов

методы приготовления салатов, правила

их выбора с учетом типа питания,

кулинарных свойств продуктов;

виды, назначение и правила безопасной

эксплуатации оборудования, инвентаря

инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к

качеству, температура подачи салатов;

органолептические способы определения

готовности;

ассортимент пряностей, приправ,

используемых при приготовлении

салатных заправок, их сочетаемость с

основными продуктами, входящими в

салат;

нормы взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов с

учетом сезонности, региональных

особенностей

техника порционирования, варианты

оформления салатов разнообразного

ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи,

контейнеров для отпуска на вынос

салатов разнообразного ассортимента, в

том числе региональных;

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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации бутербродов, |
|  | творческое оформление и | холодных закусок разнообразного |
|  | подготовку к реализации | ассортимента; |
|  | бутербродов, канапе, | ведении расчетов с потребителями при |
|  | холодных закусок | отпуске продукции на вынос, |
|  | разнообразного | взаимодействии с потребителями при |
|  | ассортимента | 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 з овощей, грибов;
* измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
* доводить до вкуса;

выбирать оборудование,

производственный инвентарь, посуду,

инструменты в соответствии со способом

приготовления;

соблюдать санитарно-гигиенические

требования при приготовлении

бутербродов, холодных закусок;

проверять качество готовых

бутербродов, холодных закусок перед

отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать, сервировать и

оформлять бутерброды, холодные

закуски для подачи с учетом

рационального использования ресурсов,

соблюдением требований по

безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать температуру подачи

бутербродов, холодных закусок;

хранить бутерброды, холодные закуски

* 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации холодных |
|  | творческое оформление и | блюд, кулинарных изделий, закусок из |
|  | подготовку к реализации | рыбы, нерыбного водного сырья |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | холодных блюд из рыбы, | разнообразного ассортимента; |
|  | нерыбного водного сырья | ведении расчетов с потребителями при |
|  | разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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 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 санитарно-гигиенические |

требования при приготовлении холодных

блюд, закусок из рыбы, нерыбного

водного сырья

проверять качество готовых холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок из

рыбы, нерыбного водного сырья перед

отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать, сервировать и

оформлять холодные блюда, кулинарные

изделия, закуски из рыбы, нерыбного

водного сырья для подачи с учетом

рационального использования ресурсов,

соблюдением требований по

безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации холодных |
|  | творческое оформление и | блюд, кулинарных изделий, закусок из |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | подготовку к реализации | мяса, мясных продуктов, домашней |
|  | холодных блюд из мяса, | птицы, дичи разнообразного |
|  | домашней птицы, дичи | ассортимента |
|  | разнообразного | ведении расчетов с потребителями при |
|  | ассортимента | 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 продктов, 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 санитарно-гигиенические

требования при приготовлении холодных

блюд, закусок из мяса, мясных

продуктов, домашней птицы, дичи

проверять качество готовых холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок из

мяса, мясных продуктов, домашней

птицы, дичи перед отпуском, упаковкой

на вынос;

порционировать, сервировать и

оформлять холодные блюда, кулинарные

изделия, закуски из мяса, мясных

продуктов, домашней птицы, дичи для

подачи с учетом рационального

использования ресурсов, соблюдением

требований по безопасности готовой

продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать температуру подачи

холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок из мяса, мясных продуктов,

домашней птицы, дичи;

охлаждать и замораживать готовые

холодные 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, | ПК 4.1. | Практический опыт в: |
| оформление и | Подготавливать рабочее | подготовке, уборке рабочего места, |
| подготовка к | место, оборудование, | подготовке к работе, проверке |
| реализации | сырье, исходные | технологического оборудования, |
| холодных и горячих | материалы для | производственного инвентаря, |
| сладких блюд, | приготовления холодных | инструментов, весоизмерительных |
| десертов, напитков | и горячих сладких блюд, | приборов; |
| разнообразного | десертов, напитков | подготовке к использованию |
| ассортимента | разнообразного | обработанного сырья, полуфабрикатов, |
|  | ассортимента в | пищевых продуктов, других расходных |
|  | соответствии с | материалов |
|  | инструкциями и | Умения: |
|  | регламентами | 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

* 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)

* 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 | Практический опыт в: |
|  | приготовление, | приготовлении, творческом оформлении |
|  | творческое оформление и | и подготовке к реализации холодных |
|  | подготовку к реализации | сладких блюд, десертов |
|  | холодных сладких блюд, | ведении расчетов с потребителями при |
|  | десертов разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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 | Практический опыт в: |
|  | приготовление, | приготовлении, творческом оформлении |
|  | творческое оформление и | и подготовке к реализации горячих |
|  | подготовку к реализации | сладких блюд, десертов |
|  | горячих сладких блюд, | ведении расчетов с потребителями при |
|  | десертов разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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 хгорячих сладких блюд, |
|  |  | десертов разнообразного ассортимента |
|  |  | для подачи; |
|  |  | виды, назначение посуды для подачи, |
|  |  | термосов, контейнеров для отпуска на |
|  |  | вынос хгорячих 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации холодных |
|  | творческое оформление и | напитков |
|  | подготовку к реализации | ведении расчетов с потребителями при |
|  | холодных напитков | отпуске продукции на вынос, |
|  | разнообразного | взаимодействии с потребителями при |
|  | ассортимента | 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 ингредиентам;

* проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
* готовить морс, компоты, хлодные 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

* 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации горячих |
|  | творческое оформление и | напитков; |
|  | подготовку к реализации | ведении расчетов с потребителями при |
|  | горячих напитков | отпуске продукции на вынос, |
|  | разнообразного | взаимодействии с потребителями при |
|  | ассортимента | 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 |
|  |  | ехника 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, | ПК 5.1. | Практический опыт в: |
| оформление и | Подготавливать рабочее | подготовке, уборке рабочего места |
| подготовка к | место кондитера, | кондитера, подготовке к работе, |
| реализации | оборудование, инвентарь, | проверке технологического |
| хлебобулочных, | кондитерское сырье, | оборудования, производственного |
| мучных | исходные материалы к | инвентаря, инструментов, |
| кондитерских | работе в соответствии с | весоизмерительных приборов |
| изделий | инструкциями и | подготовке пищевых продуктов, других |
| разнообразного | регламентами | расходных материалов, обеспечении их |
| ассортимента |  | 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении и подготовке к |
|  | приготовление и | использованию, хранении отделочных |
|  | подготовку к | полуфабрикатов |
|  | использованию | Умения: |
|  | отделочных | подбирать в соответствии с |
|  | полуфабрикатов для | технологическими требованиями, оценка |
|  | хлебобулочных, мучных | качества и безопасности основных |
|  | кондитерских изделий | 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | изготовление, творческое | и подготовке к реализации |
|  | оформление, подготовку к | хлебобулочных изделий и хлеба |
|  | реализации | разнообразного ассортимента; |
|  | хлебобулочных изделий и | ведении расчетов с потребителями при |
|  | хлеба разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | изготовление, творческое | и подготовке к реализации мучных |
|  | оформление, подготовку к | кондитерских изделий разнообразного |
|  | реализации мучных | ассортимента; |
|  | кондитерских изделий | ведении расчетов с потребителями при |
|  | разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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 | Практический опыт: подготовка |
|  | изготовление, творческое | основных продуктов и дополнительных |
|  | оформление, подготовку к | ингредиентов |
|  | реализации пирожных и | приготовление мучных кондитерских |
|  | тортов разнообразного | изделий разнообразного ассортимента |
|  | 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 |
|  |  |  |
|  | ПК 6.1. | Практический опыт в: |
| Приготовление | Подготавливать рабочее | подготовке, уборке рабочего места |
| кулинарной и | место повара, | повара, подготовке к работе, проверке |
| кондитерской | оборудование, инвентарь, | технологического оборудования, |
| продукции | кулинарное и | производственного инвентаря, |
| региональной кухни | кондитерское сырье, | инструментов, весоизмерительных |
|  | исходные материалы к | приборов, подготовке пищевых |
|  | работе по приготовлению | продуктов, других расходных |
|  | продукции региональной | материалов, обеспечении их хранения в |
|  | кухни, в соответствии с | соответствии с инструкциями и |
|  | инструкциями и | регламентами, стандартами чистоты |
|  | регламентами |  |
|  |  | Умения: |
|  |  | выбирать, рационально размещать на |

рабочем месте оборудование, инвентарь,

посуду, сырье, материалы в соответствии

* инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте 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 посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных

ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кулинарном 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 кулинарных 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 кулинарном цехе; |
|  |  | последовательность выполнения |
|  |  | технологических операций, современные |
|  |  | методы изготовления блюд региональной |
|  |  | кухни; |
|  |  | регламенты, стандарты, в том числе |
|  |  | система анализа, оценки и управления |
|  |  | опасными факторами (система ХАССП) |
|  |  | и нормативно-техническая |
|  |  | документация, используемая при |
|  |  | изготовлении блюд региональной кухни; |
|  |  | 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 блюд региональной |
|  |  | кухни; |
|  |  | виды, назначение оборудования, |
|  |  | инвентаря посуды, используемых для |
|  |  | порционирования (комплектования), |
|  |  | укладки готовых изделий региональной |
|  |  | кухни разнообразного ассортимента; |
|  |  | способы и правила порционирования |
|  |  | (комплектования), укладки, упаковки на |
|  |  | вынос готовых изделий региональной |
|  |  | кухни разнообразного ассортимента; |
|  |  | условия, сроки, способы хранения |
|  |  | изделий региональной кухни; |
|  |  | ассортимент, требования к качеству, |
|  |  | условия и сроки хранения сырья, |
|  |  | продуктов, используемых при |
|  |  | приготовлении блюд региональной |
|  |  | кухни; |
|  |  | правила оформления заявок на склад; |
|  |  | виды, назначение и правила |
|  |  | эксплуатации приборов для экспресс |
|  |  | оценки качества и безопасности сырья, |
|  |  | продуктов, материалов; |
|  | ПК 6.2. | Практический опыт в: |
|  | Осуществлять | приготовлении, творческом оформлении |
|  | приготовление, | и подготовке к реализации продукции |
|  | творческое оформление и | региональной кухни разнообразного |
|  | подготовку к реализации | ассортимента; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | продукции региональной | ведении расчетов с потребителями при |
|  | кухни разнообразного | отпуске продукции на вынос, |
|  | ассортимента | 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 блюд региональной кухни |
|  |  | с соблюдением требований по |
|  |  | безопасности продукции, товарного |
|  |  | соседства; |
|  |  | выбирать, подготавливать ароматические |
|  |  | вещества; |
|  |  | взвешивать, измерять продукты, |
|  |  | входящие в состав блюд региональной |
|  |  | кухни в соответствии с рецептурой; |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость |
|  |  | продуктов в соответствии с нормами |
|  |  | закладки, особенностями заказа, |
|  |  | сезонностью; |
|  |  | выбирать оборудование, |
|  |  | производственный инвентарь, посуду, |
|  |  | инструменты в соответствии со способом |
|  |  | приготовления, безопасно его |
|  |  | использовать; |
|  |  | соблюдать санитарные правила и нормы |
|  |  | в процессе приготовления блюд |
|  |  | региональной кухни |
|  |  | Проверять качество готовых блюд |
|  |  | региональной кухни перед отпуском, |
|  |  | упаковкой на вынос; |
|  |  | порционировать, сервировать блюда |
|  |  | региональной кухни для подачи с учетом |
|  |  | рационального использования ресурсов, |
|  |  | соблюдения требований по безопасности |
|  |  | готовой продукции; |
|  |  | соблюдать выход при порционировании; |
|  |  | выдерживать температуру подачи блюд |
|  |  | региональной кухни; |
|  |  | 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 блюд |
|  |  | региональной кухни |
|  |  | Знания: |

правила выбора основных продуктов и

дополнительных ингредиентов с учетом

их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных

продуктов и дополнительных

ингредиентов для блюд региональной

кухни разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных

видов сырья, продуктов;

нормы взаимозаменяемости сырья и

продуктов;

методы приготовления блюд

региональной кухни, правила их выбора

* учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; методы сервировки и подачи,

температура подачи блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

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

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

Протокол № 3

«24»января 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Саратовский колледж

кулинарного искусства»

Д.В. Аношина

Приказ № 18 од «24»января 2017 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

адаптированной образовательной программы

среднего профессионального образования

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар Кондитер

Форма обучения -очная

нормативный срок освоения ППКРС- 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования –

естественнонаучный

начало подготовки: 01.09.2017

конец подготовки: 30.06.21

87

5.2. Календарный график учебного процесса

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сентябрь | Октябрь | Ноябрь | Декабрь | Январь | Февраль | Март | Апрель | Май |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 8 |  | 15 | 22 |  | 6 | 13 | 20 |  | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 |  |  | 5 | 12 | 19 |  | 2 | 9 | 16 |  | 2 | 9 | 16 | 23 |  | 6 | 13 | 20 |  | 4 | 11 |  |
| 7 | | 14 |  | 21 | 28 |  | 12 | 19 | 26 | 9 | | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 |  |  | 11 | 18 | 25 |  | 8 | 15 | 22 |  | 8 | 15 | 22 | 29 |  | 12 | 19 | 26 |  | 10 | 17 |  |
| Курсы | |  |  |  |  | 29. - 5.XIX |  |  |  | 27. - 2.XIX | |  |  |  |  |  |  |  |  | 29. - 4.IXII |  |  |  | 26. - 1.III |  |  |  | 23. - 1.IIIII |  |  |  |  | 30. - 5.IVIII |  |  |  | 27. - 3.VIV |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ═ | ═ |  | 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  | ══ | |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  | 11 |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | : : ══ | | | |  | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 8 | 8 | : : ══ | | | |  | 3 |  | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | | |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |
| Обозначения: | | | |  |  |  | Теоретическое обучение | | | | | |  |  | Учебная практика | | | | |  |  |  |  | Производственная практика | | | | | | |  | Производственная практика | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | (преддипломная) | | | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 0 |  |  |  | 8 |  |  |  | х |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Или

88

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Сентябрь | | |  |  |  | Октябрь | | | |  |  | Ноябрь | | |  | Декабрь | | | |  | Январь | | |  |  | Февраль | | | |  | Март | | |  |  | Апрель | | |  |  |  | Май | | |  |  |  | Июнь | | |  | Июль | |  |  |  | Август | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курс | | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | | | 29-5 | 6-12 | | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | | 22-28 | 29-4 | 5-11 | 12- 18 | 19- 25 | 26- 1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | | 23-1 | 2-8 | | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | | 27-3 | 4-10 | | 11-17 | | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 |  |
|  | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | | 26 | 27 | | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | | 35 | 36 | | 37 | | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |  |
|  | |  |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | |  |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | К | К |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  | К | К | К | К | К | К | К | К | К |  |
|  | |  |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | |  |  |  |  | | |  |  | | У |  |  |  |  | У |  |  |  | У | |  | К | К |  | Т | Т | Т | Т |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  | А | А | А |  | К | К | К | К | К | К | К | К | К |  |
|  | |  |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | |  |  |  |  | | |  |  | | У | У | У | У | У | Т | Т |  |  |  | | А | К | К | Т | Т | Т | Т |  |  | |  |  | |  |  |  | У | У | У | У | | Т | Т | | Т | | Т | Т |  | У |  | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |  |
|  | |  |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | |  |  |  |  | | | У | У | | Т | Т | Т | Т |  |  |  |  |  |  | | А | К | К |  |  |  |  |  | У | | У | У | | У | У | Т | Т | Т | Т | Т | | Т | А | | П | | П | П | П | П | И | И | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |
|  | |  |  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Обозначения: | | | |  |  |  |  |  | Теоретическое обучение | | | | | | | | |  |  |  | Промежуточная аттестация | | | | | | | | |  | |  | Учебная практика | | | | | | |  |  |  |  |  |  | Производственная практика | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | А | |  |  | |  |  |  | Т | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | У | | |  | | | | | | | |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | |  | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | К | |  |  | Каникулы | | | | |  |  |  | П | |  | Подготовка к государственной итоговой аттестации | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | И | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | |  | |  |  | | | | | | | | | |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |



Неделя отсутствует\*

89

Календарный график по дисциплинам

90

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по | Учебная | Производственная | Промежуточная | Государственная | Каникулы | Всего |
|  | дисциплинам и | практика | практика | аттестация | итоговая аттестация |  |  |
|  | междисциплинарным |  |  |  |  |  |  |
|  | курсам |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| I курс | 36 | 2 | 2 | 1 |  | 11 | 52 |
| II курс | 29 | 5 | 6 | 1 |  | 11 | 52 |
| III курс | 25 | 6 | 8 | 2 |  | 11 | 52 |
| IV курс | 15 | 4 | 18 | 2 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | **105** | **17** | **34** | **6** | **2** | **35** | **199** |

91

**План** учебного процесса по профессии43.01.09Повар,кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Формы** | | |  | **Объем образовательной программы в часах, в т.ч.** | | | | | | | | | | | |  | **Распределение объема образовательной** | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **промежут** | | |  |  | **Работа обучающихся во** | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | **программы по курсам и семестрам** | | | | | | | |  |  |
|  |  | **очной** | | |  |  | **взаимодействии с** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **(час. в семестр)** | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | **аттестаци** | | |  |  |  | **преподавателем** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **и** | |  |  | **Обучение по** | | | |  |  |  |  |  |  |  | 1 курс | | | 2 курс | | 3 курс | | | 4 курс | | |  |
|  |  | **(семестр)** | | |  |  | **дисциплинам и** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **МДК, час.** | | | |  |  |  |  |  | **Промежуточнаяаттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Индекс** |  | Экзамен |  | Зачет | Контрольнаяработа | **Всего** | ВсегоподисциплинамиМДК |  | Занятийнауроках | Лабораторныеипрактическиезанятия |  | **Практики** |  | **Самостоятельнаяработа** | | **ГИА** | 1 |  | 2 | 3 | 4 | 5 |  | 6 | 7 |  | 8 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **в т.ч.** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Наименование учебных циклов,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | сем |  | сем | сем1 | сем1 | сем |  | сем | сем |  | сем |  |
|  | **дисциплин, профессиональных** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **17/0** |  | **19/4** | **2/5** | **7/6** | **11/5** |  | **14/9** | **12/4** |  | **3/18** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | нед |  | нед | нед | нед | нед |  | нед | нед |  | нед |  |
|  | **модулей, МДК, практик** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** |  | **4** | **5** | **6** | **7** |  | **8** | **9** |  | **10** | **11** | |  | **12** | **13** | **14** |  | **15** | **16** | **17** | **18** |  | **19** | **20** |  | **21** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Объем образовательной** | **18** |  | **43** | **34** | **5904** | **3516** |  | **2039** | **147** |  | **1836** |  | **264** |  | **216** | **72** | **612** |  | **828** | **612** | **828** | **576** |  | **828** | **576** |  | **756** |  |
|  | **программы** |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Обучение по дисциплинам** |  |  |  |  |  |  |  |  | **147** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **и междисциплинарным** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **18** |  | **43** | **34** | **3996** | **3516** |  | **2039** |  | **0** |  | **264** |  | **216** |  | **612** |  | **684** | **432** | **612** | **396** |  | **504** | **432** |  | **108** |  |
|  |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **курсам** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОУД. 00** | **Общеобразовательный** | **10** |  | **17** | **29** | **2160** | **2052** |  | **1419** | **633** |  | **0** |  | **0** |  | **108** |  | **374** |  | **456** | **336** | **408** | **220** |  | **210** | **48** |  |  |  |
|  | **учебный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 01 | Русский язык |  |  |  | 1, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 3, | 117 | 104 |  | 104 |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  | **20** | 12 | 17 | 11 |  | **28** |  |  |  |  |
|  |  | 2к, |  |  | 4, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 26 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 6к |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД .02 | Литература |  |  | 1,3 | 204 | 191 |  | 191 |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 |  | **38** | 24 | 17 | 22 |  | **56** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ,4, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 92 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОУД. 03 | Иностранный язык |  |  | 1, |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 4 | 6 | 2, | 192 | 180 |  |  | 12 | 34 | 38 | 24 | **34** | 22 | 28 |  |
|  |  | 3, |  | 0 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 04 | Математика: алгебра и |  |  | 1, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | начала математического | 2,6 |  | 3, | 254 | 232 | 232 |  |  | 22 | 34 | 38 | 48 | **34** | 22 | **56** |  |
|  |  | 4, |  |  |  |
|  | анализа, геометрия |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД .05 | История | 4 |  | 1, | 171 | 171 | 171 |  |  |  | 34 | 38 | 48 | 51 |  |  |  |
|  |  |  | 2, |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД .06 | Физическая культура |  | 1,2, |  | 180 | 180 | 8 | 17 |  |  | 34 | 38 | 24 | 34 | 22 | 28 |  |
|  |  |  | 3,4, |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 2 |  |  |  |
|  |  |  | 5,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 07 | Основы безопасности |  | 2 | 1 | 72 | 72 | 56 | 16 |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |  |
|  | жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД .08 | **Информатика** |  | 3 | 1, | 108 | 108 | 28 | 80 |  |  | 34 | 38 | 36 |  |  |  |  |
|  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 09 | Физика |  | 2 | 1 | 108 | 108 | 97 | 11 |  |  | 52 | 56 |  |  |  |  |  |
| ОУД. 10 | **Химия** | 4 |  | 1, | 193 | 181 | 157 | 24 |  | 12 | 34 | 38 | 24 | **85** |  |  |  |
|  |  |  | 2, |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 11 | Обществознание (вкл. | 5 | 4 |  | 181 | 171 | 171 |  |  | 10 |  |  |  | 72 | **99** |  |  |
|  | экономику и право) |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 12 | **Биология** |  | 2 | 1 | 72 | 72 | 62 | 10 |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |  |
| ОУД. 13 | География |  | 3 | 2 | 74 | 74 | 52 | 22 |  |  |  | 38 | 36 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 14 | Экология |  | 4 | 3 | 70 | 70 | 70 |  |  |  |  |  | 36 | 34 |  |  |  |
| ОУД.15 | Индивидуальный учебный | 5,7 | 3,4,6 |  | 164 | 138 | 20 | 11 |  | 26 |  |  | 24 | 30 | **22** | 14 **48** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | проект |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 93 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |  | **11** |  | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный** | **2** | **14** | **5** | **920** | **760** | **302** | **45** | **0** |  | **136** |  | **24** |  | **238** | **114** | **36** | **68** | **22** | **112** | **264** | **42** |  |
|  | **учебный цикл** | **8** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | физиологии питания |  | 1 |  | 102 | 82 | 58 | 24 |  |  | 20 |  |  |  | 102 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | санитарии и гигиены |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2 | 1 | 106 | 86 | 54 | 32 |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | продовольственных товаров |  |  |  |  |  |  | 68 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и |  | 2 | 1 | 106 | 86 | 46 | 40 |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | организация рабочего места |  |  |  |  |  |  | 68 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | основы профессиональной | 7 | 6 |  | 112 | 80 | 52 | 28 |  |  | 20 |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 28 | 72 |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |  | 7 | 6 | 52 | 42 | 18 | 24 |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  | 28 | 24 |  |  |
| ОП.06 | Охрана труда |  | 2 |  | 38 | 32 | 22 | 10 |  |  | 6 |  |  |  |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной | 8 | 6,7 |  | 112 | 100 |  |  |  | 0 |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 28 | 48 | 24 |  |
|  |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08 | Безопасность |  | 3 |  | 36 | 30 | 4 | 26 |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
|  | жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Физическая культура |  | 7,8 |  | 42 | 42 |  | 42 |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 18 |  |
| ОП.10 | Информационные |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | технологии в |  |  | 4, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 6 | 118 | 98 | 14 | 84 |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  | 68 | 22 | 28 |  |  |  |
|  | профессиональной |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.11 | Организация обслуживания в |  | 7 |  | 60 | 52 | 22 | 30 |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  |
|  | ресторане |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.12 | Этика и психология |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной |  | 7 |  | 36 | 30 | 12 | 18 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 94 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П.00** | **Профессиональный** | **6** | **12** | **0** | **2752** | **704** | **318** | **386** | **1836** |  | **128** |  | **84** | **0** | **258** | **240** | **352** | **334** | **506** | **264** | **714** |  |
|  | **учебный цикл** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули6** | | **12** | **0** | **2752** | **704** | **318** | **386** | **1836** |  | **128** |  | **84** | **0** | **258** | **240** | **352** | **334** | **506** | **264** | **714** |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление и** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **подготовка к реализации** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **полуфабрикатов для блюд,** | **2** | **2** |  | **270** | **96** | **42** | **54** | **144** |  | **18** |  | **12** |  | **258** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **кулинарных изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **разнообразного** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01. | Организация процессов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 01 | приготовления, подготовки к |  | 2 |  | 38 | 32 | 14 | 18 |  |  | 6 |  |  |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | реализации кулинарных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01. | Процессы приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 02 | подготовки к реализации |  | 2 |  | 76 | 64 | 28 | 36 |  |  | 12 |  |  |  | 76 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарных полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика |  | 2\* |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика |  | 2\* |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **оформление и подготовка к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **реализации горячих блюд,** | **4** | **3** |  | **604** | **166** | **70** | **96** | **396** |  | **30** |  | **12** |  |  | **240** | **352** |  |  |  |  |  |
|  | **кулинарных изделий,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **закусок разнообразного** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 | Организация приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.01 | подготовки к реализации и |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | презентации горячих блюд, |  | 3 |  | 36 | 30 | 14 | 16 |  |  | 6 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 95 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |  | **11** |  | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** |  |
| МДК.0 | Процессы приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.02 | подготовки к реализации и |  | 3,4 |  | 160 | 136 | 56 | 80 |  |  | 24 |  |  |  |  |  | 24 | 136 |  |  |  |  |  |
|  | презентации горячих блюд, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  | 3\* |  | 180 |  |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика |  | 4\* |  | 216 |  |  |  | 216 |  |  |  |  |  |  |  |  | 216 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **оформление и подготовка к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **реализации холодных** | **5** | **2** |  | **346** | **130** | **54** | **76** | **180** |  | **24** |  | **12** |  |  |  |  |  | **334** |  |  |  |  |
|  | **блюд, кулинарных изделий,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **закусок разнообразного** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 | Организация приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.01 | подготовки к реализации и |  | 5 |  | 33 | 28 | 12 | 16 |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 33 |  |  |  |  |
|  | презентации холодных блюд, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 | Процессы приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.02 | подготовки к реализации и |  | 5 |  | 121 | 102 | 42 | 60 |  |  | 19 |  |  |  |  |  |  |  | 121 |  |  |  |  |
|  | презентации холодных блюд, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика |  | 5\* |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика |  | 5\* |  | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **оформление и подготовка к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **реализации холодных и** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **горячих сладких блюд,** | **7** | **2** |  | **276** | **102** | **52** | **50** | **144** |  | **18** |  | **12** |  |  |  |  |  |  |  | **264** |  |  |
|  | **десертов, напитков** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **разнообразного** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МДК.0 | Организация приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.01 | подготовки к реализации |  | 7 |  | 36 | 30 | 14 | 16 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
|  | горячих и холодных сладких |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 | Процессы приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.02 | подготовки к реализации |  | 7 |  | 84 | 72 | 38 | 34 |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 84 |  |  |
|  | горячих и холодных сладких |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04 | Учебная практика |  | 7\* |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика |  | 7\* |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление,** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **оформление и подготовка к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **реализации** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **хлебобулочных, мучных** | **6** | **2** |  | **518** | **154** | **68** | **86** | **324** |  | **28** |  | **12** |  |  |  |  |  |  | **506** |  |  |  |
|  | **кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **разнообразного** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 | Организация приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.01 | подготовки к реализации |  | 6 |  | 42 | 36 | 20 | 16 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |  |  |  |
|  | хлебобулочных, мучных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 | Процессы приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.02 | подготовки к реализации |  | 6 |  | 140 | 118 | 48 | 70 |  |  | 22 |  |  |  |  |  |  |  |  | 140 |  |  |  |
|  | хлебобулочных, мучных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика |  | 6\* |  | 144 |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика |  | 6\* |  | 180 |  |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **кулинарной и** | **8** | **1** |  | **738** | **56** | **32** | **24** | **648** |  | **10** |  | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  | **714** |  |
|  | **кондитерской продукции** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **региональной кухни** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 97 | | | | | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МДК.0 | Процессы приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.01 | оформления и презентации |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарной и кондитерской |  | 8 |  | 66 | 56 | 32 | 24 |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 66 |  |
|  | продукции региональной |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кухни разнообразного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.06 | Учебная практика |  | 8\* |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.06 | Производственная практика |  | 8\* |  | 576 |  |  |  | 576 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 57 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА.0** | **Государственная итоговая** |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  | **72** |  |
| **0** | **аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Защита выпускной |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | квалификационной работы в |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
|  | виде демонстрационного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | экзамена (с 15.06 по 28.06) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **\* не входит в общее количество зачетов и экзаменов** | | | | |  |  |  |  | **Дисциплин и** | | | | | | **14** | **17** | **14** | **12** | **10** | **12** | **9** | **3** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **МДК** | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Промежуточной** | | | | | |  | 36 |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **аттестации** | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Учебной** | | | | | |  | 72 | 180 |  | 72 | 144 | 72 | 72 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **практики** | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Производственной** | | | | | |  | 72 |  | 216 | 108 | 180 | 72 | 576 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **практики** | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Экзаменов** | | | | | |  | 3 |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Зачетов** | | | | | | 1 | 8 | 5 | 5 | 2 | 7 | 7 | 2 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Контрольных** | | | | | | 12 | 5 | 7 | 4 | 5 | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **работ** | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

98

**Учебная и производственная практика**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Семестр** | **Недель** |
|  |  |  |  |
| УП.00 | Учебная практика | 2,3,5,6,7,8 | 17 |
|  |  |  |  |
| ПП.00 | Производственная практика | 2,4,5,6,7,8 | 34 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **Всего:** |  | **51** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.** |  |
|  |  |  |
| **№** | **Наименование** |  |
| **п/п** |  |
|  |  |
|  | **Кабинеты:** |  |
|  |  |  |
| 1 | Русского языка и литературы |  |
|  |  |  |
| 2 | Иностранного языка (лингафонный) |  |
|  |  |  |
| 3 | Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии |  |
|  |  |  |
| 4 | Физики |  |
|  |  |  |
| 5 | Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности |  |
|  |  |  |
| 6 | Социально-экономических дисциплин |  |
|  |  |  |
| 7 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |  |
|  |  |  |
| 8 | Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  |

1. Экологии

99

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10 | Технологии кулинарного и кондитерского производства |  |
|  |  |  |
| 11 | Товароведения продовольственных товаров |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  | **Лаборатории:** |  |
|  |  |  |
| 1 | Химии |  |
|  |  |  |
| 2 | Организации обслуживания |  |
|  |  |  |
| 3 | Технического оснащения и организации рабочего места |  |
|  |  |  |
| 4 | Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих бюд, кулинарных |  |
|  | изделий, сладких блюд, десертов и напитков |  |
|  |  |  |
| 5 | Учебный кондитерский цех |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | **Спортивный зал** |  |
|  |  |  |
|  | **Библиотека, читальный зал** с выходом в сеть Интернет |  |
|  | **Актовый зал** |  |
|  |  |  |

100

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ
2. декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.
2. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.
3. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.
4. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл.

экономку и право)», "География", "Экология" (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой

101

специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

1. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

*Распределение обязательной и вариативной части программы*

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

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой коллежем при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 612 часов.

Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 792 часа. В соответствии с «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» (Январь 2017 г.) –«ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема

образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации период изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение

срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно».

Таким образом, суммарный объем часов (1404ч) при формировании вариативной и обязательной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

1. На усиление программ общепрофессиональных дисциплин (572 ч):

-Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-66 ч.,

-Основы товароведения продовольственных товаров-70 ч.,

-Техническое оснащение и организация рабочего места-70 ч.,

-Экономических и правовых основ профессиональной деятельности-64 ч.,

-Основы калькуляции и учета – 20ч.,

-Охрана труда – 2 ч.,

-Иностранного языка в профессиональной деятельности-64ч.,

102

-физическая культура – 2ч.,

Кроме того, в целях освоения общих компетенций вводятся

общепрофессиональные дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»-118ч.; «Организация обслуживания в ресторане»-48 ч., «Этика и психология профессиональной деятельности»-48 ч.

* 1. На усиление и расширение профессиональных модулей для овладения

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (796ч):

- на междисциплинарные курсы – 184 часа;

- на учебную и производственную практику – 612часов.

* 1. ГИА-36ч.

1. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.
2. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.
3. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
4. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются колледжем с учетом ограничений здоровья в индивидуальном учебном графике на текущий курс и доводятся до сведения обучающихся в сроки не позднее 1 октября текущего года.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья *входной контроль* осуществляется для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

*Текущий контроль* успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимсяинвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий.

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

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в

103

форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

1. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в

объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 16 недель.

1. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии СПО, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников *не позднее чем за 3 месяца* до начала государственной итоговой аттестации подают *письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий* припроведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

ГИА проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации и Порядком выполнения выпускной квалификационной работы. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи

104

1. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической

документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным

модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к библиотечному фонду осуществляется в библиотеке колледжа с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены бесплатным доступом к сети Интернет

6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

*Перечень специальных помещений.*

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

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

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс**1

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

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

105

Актовый зал

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

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии. Преподавателями колледжа разработаны рабочие программы практик. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися инвалидами или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности (Приказ Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.)

Местом прохождения учебной и производственных практик обучающихся инвалидов или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья являются действующие предприятия общественного питания (ФГБОУ ВО «СГЮА»; ООО «Оптима» кафе «Матрешка»; ООО «Арабелла»).

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

6.2.2.1. Оснащение лабораторий

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

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

106

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

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

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

107

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

6.2.2.2. Требования к оснащению баз практик

*Кухня организации питания:*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

*Кондитерский цех организации питания:*

Весы настольные электронные

108

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

6.2.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

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

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

6.3. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в

109

том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33* *Сервис,* *оказание* *услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и* имеющихстаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и

дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33* *Сервис,* *оказание* *услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общемчисле педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят курсы повышения квалификаций и внедряют новые методики и современные технологии в образовательный процесс.

Педагоги Плеханова Е.А.., Петрова М.А., Тараканова Е.И. с 6 февраля по 18 февраля 2017 г. прошли курсы повышения квалификации по дополнительной профессиональной программе "Повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья" в объеме 72 часов (с использованием дистанционных образовательных технологий)

6.4. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

110

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

6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

* колледже специального структурного подразделения, ответственного за обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не существует. Эти полномочия переданы заместителю директора по УР, заместителю директора по УПР, заместителю директора по УВР, социальному педагогу, руководителю физического воспитания.
* колледже ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут члены комиссии по организации инклюзивного образования, а именно зам.директора и социальный педагог.

На сайте колледжа в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в колледж для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

* колледже существует система профориентационной работы. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для инвалидов и родителей по вопросам приема и обучения, участия обучающихся в олимпиадах.
* колледже осуществляется содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и их закреплению на рабочих местах совместно с областным и районными центрами занятости населения.
* колледже предусмотрен порядок освоения дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. В перспективном планировании для полноценного занятия лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов физической культурой модернизация физкультурно-спортивной базы профессиональных образовательных организаций: оборудование площадок (в помещениях и на открытом воздухе) специализированными тренажерами, установка тренажеров общеукрепляющей направленности и фитнес-тренажеров в существующих спортивных залах. Всѐ спортивное оборудование должно отвечать требованиям доступности, надежности, прочности, удобства.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья используется форма сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением слуха имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах

111

профессионального мастерства очно и дистанционно. Конкурсы способствуют

формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные

условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации,

повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио,

необходимого для трудоустройства

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название "сопровождение". Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

* организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
* психолого-педагогическое сопровождение осуществляется социальным педагогом для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
* социальное сопровождение (ведет социальный педагог) решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

112