Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено** |  | **Утверждено** |
| на заседании педагогического совета |  | Приказ директора  ГАПОУ ТО «Тобольский  многопрофильный техникум» |
| Протокол № 15 |  | № 50 |
| от «29» июня 2018 года |  | от «29» июня 2018 года |
|  |  |  |
| **Согласовано:** |  |  |
|  |  |  |
| ООО «Рестораны Бары Кафе» |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Маленкова Н.В./ |  |  |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г. |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ООО «Дольче Вита» |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Е.Я. Рослякова/ |  |  |
| «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г. |  |  |

**Учебно-методический комплекс**

**ОСНОВНой ОБРАЗОВАТЕЛЬНой программы**

**ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Формы обучения:**

очная

**Квалификация:**

повар-кондитер

**Нормативный срок обучения:**

на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев

2018

Основная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер,** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (2017г.)

с учетом требований:

* профессионального стандарта Повар(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* профессионального стандарта Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* профессионального стандарта Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.15г. г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического отделения

Протокол № 8 от «17» апреля 2018 года.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.Г.Смирных/

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел 1. Общие положения** | | 3 |
| 1.1. Общие положения | | 4 |
| 1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования | | 5 |
| 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП | |  |
| **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы** | | 6 |
| **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника** | | 6 |
| **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы** | | 8 |
| 4.1.Общие компетенции | | 8 |
| 4.2. Профессиональные компетенции | | 10 |
| **Раздел 5. Структура образовательной программы** | | 63 |
| 5.1. Учебный план | | 63 |
| **Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности** | | 64 |
| 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы. | | 64 |
| 6.2. Требования к кадровым условиям | | 68 |
| 6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы | | 69 |
| **РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ПООП** | | 70 |
| Приложение 1 | * 1. Учебный план |  |
|  | * 1. Календарный учебный график |  |
|  | Рабочие программы |  |
|  | **Общеобразовательный цикл** |  |
| Приложение 2 | БД.01 Русский язык |  |
| Приложение 3 | БД.02 Литература |  |
| Приложение 4 | БД.03 Иностранный язык |  |
| Приложение 5 | БД.04 История |  |
| Приложение 6 | БД.05 Основы безопасности жизнедеятельности |  |
| Приложение 7 | БД.06 Естествознание |  |
| Приложение 8 | БД.07Физическая культура |  |
| Приложение 9 | БД.08 Астрономия |  |
| Приложение 10 | БД.09 География |  |
| Приложение 11 | БД.10 Обществознание |  |
| Приложение 12 | БД. 11 Экология |  |
|  | **Профильные дисциплины** |  |
| Приложение 13 | ПД.01 Математика |  |
| Приложение 14 | ПД.02 Информатика |  |
| Приложение 15 | ПД.03 Экономика |  |
| Приложение 16 | ПД.04 Право |  |
|  | **Предлагаемые ПОО дисциплины** |  |
| Приложение 17 | ПОО.01 Специальный рисунок и лепка |  |
| Приложение 18 | ПОО.02 Эстетика питания |  |
|  | **Общепрофессиональный цикл** |  |
| Приложение 19 | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  |
| Приложение 20 | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров |  |
| Приложение 21 | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места |  |
| Приложение 22 | ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |  |
| Приложение 23 | ОП.05 Основы калькуляции и учета |  |
| Приложение 24 | ОП.06 Охрана труда |  |
| Приложение 25 | ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |
| Приложение 26 | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности |  |
| Приложение 27 | ОП.09 Физическая культура |  |
| Приложение 28 | ОП.10 Энергосберегающие технологии в производственной сфере |  |
| Приложение 29 | ОП.11 Национальные традиции в культуре питания |  |
| Приложение 30 | ОП.12 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. Profilum») |  |
|  | **Профессиональный цикл** |  |
| Приложение 31 | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 32 | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 33 | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 34 | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 35 | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
| Приложение 36 | Рабочая программа учебной практики |  |
| Приложение 37 | Рабочая программа производственной практики |  |

1. РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар» «Кондитер/шоколатье» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того, уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них должны быть разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье»» для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

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

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.2. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО)

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО)

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование |
| 43.01.09 | Повар, кондитер (приказ Минобрнауки от 9 декабря 2016г. №1563,зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 22 декабря 2016г., №44898 |

* Профессиональные стандарты

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование |
| 33.011 | Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) |
| 33.010 | Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) |
| 33.014 | Пекарь (Приказ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.15г. г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) |

* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные министром образования и науки РФ 22.01.2015 г., № ДЛ-1/05;
* Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014); «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306) (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г.);
* Устав ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум», утвержденный директором департамента образования и науки Тюменской области (приказ от 01.08.2014г. №270/ОД).
* Локальные нормативные акты техникума.

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

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП –основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

**РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

***Повар, Кондитер***

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

Формы обучения: **очная*.***

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: ***5904 академических часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.***

**РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

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

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

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

**3.2.** **Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

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

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

* быть честным, ответственным;
* уметь работать в команде или самостоятельно;
* иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
* обладать способностью к концентрации внимания;
* иметь хорошую координацию;
* иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
* быть физически выносливым;
* иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
* иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
* иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
* иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
* уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
* обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью Интернет;
* использовать в работе информационно-комуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

* по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;
* по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
* по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
* по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

* в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
* в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
* в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
* в области приготовления горячих напитков (барриста);
* в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
* в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Общие компетенции**

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

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| **Умения:**   * визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;   * безопасно править кухонные ножи; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; * проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; * включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; * сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; * обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; * осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; * использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема 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.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачественные продукты; * выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; * соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; * способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; * способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, 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.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение до момента использования; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:   - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;   * порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; * охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; * требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; * правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:   - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; * температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; * техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * рационально использовать продукты, полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; * соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; * правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; * нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции * техника порционирования, варианты подачи соусов; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов; * требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;   * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; * 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.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных 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.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, 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.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле на 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, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых 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 и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок * Выбирать, 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.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать 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.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения 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 * с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила хранения, требования к безопасности * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с 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.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с 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, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - подготавливать желатин, агар-агар;  - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * правила общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с 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.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с 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 с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных напитков; * хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов * техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с 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, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ в кондитерском цехе; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**   * приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. * выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:   - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варить сахарный сироп для промочки изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженый сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - доводить до вкуса, требуемой консистенции;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; * хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; * организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| **Знания:**   * ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; * виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства * требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   - подготавливать продукты;  - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, фарши;  - подготавливать отделочные полуфабрикаты;  - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводить оформление хлебобулочных изделий;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.4.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводить оформление мучных кондитерских изделий;   * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | * **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов * приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; * взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:   - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, кремы,  отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;   * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; * органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |

**РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1.Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приложение 1)**

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

**РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

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

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

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

**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]](#footnote-1)

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**Материально-техническое оснащение** кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практик отражено в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования | Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры  и спорта с перечнем основного оборудования |
| ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:**  Весы настольные электронные -15 шт, Тепловое оборудование:  Пароконвектомат – 1 шт. ; Микроволновая печь-1 шт; Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося; Фритюрница- 1 шт; Электроблинница-1 шт; Электромармиты-2 шт; Кофемашина – 1шт; Шкаф холодильный -1 шт; Шкаф морозильный – 1 шт; Охлаждаемый прилавок-витрина- 1 шт; планетарный миксер-5шт; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 1 шт; Мясорубка-1 шт; Слайсер-1 шт; Овощерезка-1 шт; Миксер для коктейлей-1 шт; Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания-1 шт; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)- 1 шт; Кофемолка-1 шт; Лампа для карамели -1 шт; Стол с гранитной поверхностью - 1шт. Спиртовка (для карамелизации)-3шт; Барная станция для порционирования соусов -1 шт; Набор инструментов для карвинга-3шт. Машина посудомоечная -1 шт; Стол производственный с моечной ванной 2 шт; Стеллаж передвижной- 3 шт;  Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт; Набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт;  Сковорода 15 шт; Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая - 15 комплектов  Подставка для разделочных досок-15 шт; Мерный стакан -15 шт; Венчик -15 шт; Миски нержавеющая сталь-20 шт; Сито - 15 шт; Лопатки (металлические, силиконовые) -15 шт;  Половник -7 шт; Шумовка-5 шт; Шипцы кулинарные универсальные - 5 шт; Шипцы кулинарные для пасты -2 шт; Набор ножей «поварская тройка»-15 шт; Насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта; Набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, Мини-пекарня "Шиваки", Электровафельница - 1 шт., Тостер - 1шт. **Учебный кондитерский цех** Весы настольные электронные -15 шт, Пароконвектомат – 1 шт. ; Микроволновая печь-1 шт; Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося -1 шт; Фритюрница- 1 шт; Электроблинница-1 шт; Шкаф холодильный -1 шт; Шкаф морозильный – 1 шт; Планетарный миксер с венчиками: прутковый плоско-решетчитый, спиралный, крючкообразный -4шт; Тестомесильная машина настольная-1 шт; Миксер (погружной) -1 шт; Мясорубка-1 шт; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)- 1 шт; Лампа для карамели -1 шт; Термометр со щупом –1 шт; Машина посудомоечная -1 шт; Стол производственный с моечной ванной 2 шт; Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) – 1 шт; Моечная ванна двухсекционная- 1 шт; Стеллаж передвижной- 3 шт.  Учебный кондитерский цех: Дежи к тестомесильной машине -1шт;Дежи к миксерам-1 шт;Миски из нержавеющей стали-10 шт; Кастрюли -1.5 - 2л-10 шт; Сковорода -6 шт; Разделочные доски (пластик): -15 шт; Подставка для разделочных досок-1 шт; Миски полусферические -4 шт; Мерный стакан -1 шт; Противни -10 шт; Венчик -1 шт; Сито -5 шт; Лопатки-6 шт; Кисти силиконовые-10 шт; Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26-по 2шт. каждого размера. Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)-15 шт; Нож-8 шт; Нож пилка (300 мм)-4 шт; шпатели -2 шт;Кондитерские мешки (одноразовые); Насадки для кондитерских мешков-1 комплект;Ножницы -5 шт; Резцы (фигурные) для теста, марципана-3 шт; Силиконовые коврики для выпечки-3 шт; Вырубки (выемки) для печенья, пряников-2 комплекта;Формы для конфет-2 шт; Набор молдов для мастики, карамели, шоколада-3 шт; Скалки -6 шт;Трафареты -4 шт; Инструменты для работы с мастикой, марципаном,-1 комплект, Набор выемок-1 комплект; Подносы-8 шт; Дуршлаг-2 шт. **Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулаинарных изделинй, сладких блюд, десертов и напитков** Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15 шт; Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15 шт; Сковорода 15 шт; Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая-15 комплектов; Подставка для разделочных досок-15 шт; Мерный стакан -15 шт; Венчик -15 шт;Миски нержавеющая сталь-45 шт; Сито - 15 шт; Лопатки (металлические, силиконовые) -15 шт; Половник 7 шт;Шумовка 5 шт;Шипцы кулинарные универсальные- 5 шт;Шипцы кулинарные для пасты -2 шт;Набор ножей «поварская тройка»-15 шт;Насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта; Набор выемок (различной формы) - 2 комплекта. |
| ПМ.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.2.1 Организация приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.3.1 Организация приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПМ.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.4.1 Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| ПМ.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.5.1 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Учебная практика | **Учебный кондитерский цех** Весы настольные электронные -15 шт, Пароконвектомат – 1 шт. ; Микроволновая печь-1 шт; Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося -1 шт; Фритюрница- 1 шт; Электроблинница-1 шт; Шкаф холодильный -1 шт; Шкаф морозильный – 1 шт; Планетарный миксер с венчиками: прутковый плоско-решетчитый, спиралный, крючкообразный -4шт; Тестомесильная машина настольная-1 шт; Миксер (погружной) -1 шт; Мясорубка-1 шт; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)- 1 шт; Лампа для карамели -1 шт; Термометр со щупом –1 шт; Машина посудомоечная -1 шт; Стол производственный с моечной ванной 2 шт; Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) – 1 шт; Моечная ванна двухсекционная- 1 шт; Стеллаж передвижной- 3 шт.  Учебный кондитерский цех: Дежи к тестомесильной машине -1шт;Дежи к миксерам-1 шт;Миски из нержавеющей стали-10 шт;Кастрюли -1.5 - 2л-10 шт;Сковорода -6 шт;Разделочные доски (пластик): -15 шт;Подставка для разделочных досок-1 шт;Миски полусферические -4 шт;Мерный стакан -1 шт;Противни -10 шт; Венчик -1 шт;Сито -5 шт; Лопатки-6 шт; Кисти силиконовые-10 шт; Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26-по 2шт. каждого размера Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)-15 шт; Нож-8 шт; Нож пилка (300 мм)-4 шт; шпатели -2 шт;Кондитерские мешки (одноразовые); Насадки для кондитерских мешков-1 комплект;Ножницы -5 шт;Резцы (фигурные) для теста, марципана-3 шт; Силиконовые коврики для выпечки-3 шт;Вырубки (выемки) для печенья, пряников-2 комплекта;Формы для конфет-2 шт; Набор молдов для мастики, карамели, шоколада-3 шт;Скалки -6 шт;Трафареты -4 шт; Инструменты для работы с мастикой, марципаном,-1 комплект, Набор выемок-1 комплект; Подносы-8 шт; Дуршлаг-2 шт. **Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделинй, сладких блюд, десертов и напитков** -  Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15 шт; Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15 шт; Сковорода 15 шт; Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая-15 комплектов; Подставка для разделочных досок-15 шт; Мерный стакан -15 шт; Венчик -15 шт;Миски нержавеющая сталь-45 шт; Сито - 15 шт; Лопатки (металлические, силиконовые) -15 шт; Половник 7 шт;Шумовка 5 шт;Шипцы кулинарные универсальные- 5 шт;Шипцы кулинарные для пасты -2 шт;Набор ножей «поварская тройка»-15 шт;Насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта; Набор выемок (различной формы) - 2 комплекта. |

6.1.2 **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.

**6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы осуществляется педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

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, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Условиями допуска к работе для преподавателей и мастеров производственного обучения являются:

* отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации;
* прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
* прохождение в установленном законодательством Российской Федерации порядке аттестации на соответствие занимаемой должности.

Требования к образованию и обучению

* Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).
* Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю)
* При отсутствии педагогического образования – дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.
* Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.
* Педагогические работники обязаны проходить в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда. Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

**6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.**

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

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

**РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ООП**

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Алеева З.С., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
2. Аликов М.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
3. Алиев И.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
4. Демина Л.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
5. Гумерова М.Ф., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
6. Капустина В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
7. Коломоец Ю.Г., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
8. Княжева Е.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
9. Новикова А.М.,к.с.н., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
10. Павловская О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
11. Смирных М.Г., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
12. Тимошина Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
13. Шастина Л.И., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
14. Худышкина И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;
15. Чубукова Е.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум

1. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом. [↑](#footnote-ref-1)