



**Министерство просвещения Российской Федерации
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 5 от 22.05.2025г.

приказ № 261/у от 26.05.2025г.

Утверждено Приказом ОБПОУ «КГТТС»

И.о. директора _____ Минайлов В.В.

подпись

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Европа»**

/ Шевелев П.В.

подпись

2025 год



Лист согласования

основной профессиональной образовательной программы «профессионалитет» профессии
43.01.09 Повар, кондитер

На согласование представлены следующие документы:

- основная часть ОПОП-П, в том числе учебных планов и календарных учебных графиков;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- материально-техническое оснащение;
- программа государственной итоговой аттестации;
- рабочая программа воспитания.

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Европа»



П.В. Шевелев

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	2
1.2. Нормативные документы.....	2
1.3. Перечень сокращений	2
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	3
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции	15
4.3. Матрица компетенций выпускника	Ошибка! Закладка не определена.
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	139
5.1. Учебный план	139
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	145
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....	147
5.4. Календарный учебный график	195
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	196
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	196
5.7. Практическая подготовка	196
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	197
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	197
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	197
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	198
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	198
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	198
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений:

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	1 год	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	3329
общепрофессиональный цикл	682	544
профессиональный цикл	2234	2198
в т.ч. практика:		
- учебная	468	468
- производственная	648	648
Вариативная часть образовательной программы	583	583
в т.ч. запрос ООО «Европа» (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	264	264

ОП.11ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	62
МДК.06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	36
МДК.06.02 Технология обслуживания за барной стойкой	78	78
УП.06 Учебная практика	72	72
ПП.06 Производственная практика	72	72
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	36
Всего	2952	2741

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
				ТФ А/02.03 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФВ/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер		ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь		ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
4	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания

				В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД. 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ВД.6 Организация обслуживания в организациях питания	ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать 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;

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения 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
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии;
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		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	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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки/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 продуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
		правила обращения с тарой поставщика;
		правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки/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 различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки/Практический опыт приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных;
		порционировании (комплектowaniu), 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, филировании 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 (комплек-
		тования), 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;
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки/Практический опыт приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различного 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;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		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;

		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
ВД. 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кули-	Практический опыт: 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

4.3. Матрица компетенций выпускника

	<p>нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p>
--	---	---

		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	Навыки/Практический опыт: подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, 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
		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	Навыки/Практический опыт: 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	Навыки/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;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол;
		способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки/Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		замачивать сушеные;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и собственном соку;
		жарить сырые и предварительно отваренные;
		жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать;
		готовить овощные пюре;
		готовить начинки из грибов;
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
		замачивать в воде или молоке;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		жарить предварительно отваренные;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного 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	Навыки/Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять 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 ручную 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;

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

		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изде-	Навыки/Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

При наличии ПС

	лий, 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, закупок 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;			
Часть ОПОП-П обя-	Наименование вида деятельности	Код и наименование про-	Код профессио-нального стандарта	Код и наименова-ние обобщенной	Код и наименование трудовой функции	

		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		бланшировать и отваривать мясо крабов;
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			Навыки/Практический опыт:	
				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, закупок 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;	
зательная /вариативная		фессииональной компетенции		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	
				трудо	вой функции

		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 рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;

						тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
						запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
						бланшировать, отваривать мясные продукты;
						определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
						выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
						проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
						порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
						соблюдать выход при порционировании;
						выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
ВД по ФГОС СПО Обязательная	ВД 01 Приготовление и подготовка к реали-	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и	ТФ А/01.03 Выполнение подготовительных работ по	

					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;
	зации полуфабрикатов для блюд, кули-	для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов		кулинарных изделий под руководством повара	подготовке рабочего места повара

			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; 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		
			органолептические способы определения		
	нарных изделий разнообразного ассортимента	в соответствии с инструкциями и регламентами			
			33.011 Повар	ОТФ А	ТФ А/02.03

		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			
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей,		Приготовление блюд, напитков и	Выполнение заданий

ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки/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;			
		грибов, рыбы, нерыбного		кулинарных изде-	повара по приготовлению, презентации и

		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад

		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки/Практический опыт: приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		готовить производные соуса майонез;
		корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;

		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;

		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол;
		способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3.	Навыки/Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
		водного сырья, мяса, до-		лий под руководством повара	продаже блюд, напитков

		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			
		машней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар		ков и кулинарных изделий

					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;
				ОТФ В Приготовление	ТФ В/01.04

		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Навыки/Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовить квашеную капусту;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;

		фаршировать шляпки грибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения из овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

					рассчитывать стоимость;
					владеть профессиональной терминологией;
					консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
					Знания:
					правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
					критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
					виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
					нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
					методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
					виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
					ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
					органолептические способы определения готовности;
					ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
				блюд, напитков и	Подготовка инвентаря, оборудования и

		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.	Навыки/Практический опыт:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	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 санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
					проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
					порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
					соблюдать выход при порционировании;
					выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
				кулинарных изделий	рабочего места повара к работе

		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;
						виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
						правила, техника общения с потребителями;
						базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента					Навыки/Практический опыт: 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;
		ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и	ТФ А/02.03 Выполнение заданий	

					осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
					использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
					выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
					охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
					порционировать отварную, жареную, 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;
		разнообразного ассорти-		кулинарных изде-	повара по приготовлению, презентации и

		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией;

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холод-	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	Навыки/Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами				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;
		мента для блюд, кулинар-		лий под руководством повара	продаже блюд, напитков

		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
		ных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			ков и кулинарных изделий

	<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки/Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>
		<p>готовить сладкие соусы;</p>
		<p>хранить, использовать готовые виды теста;</p>

		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.	Навыки/Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов 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 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;		
		ПК 1.4. Проводить приго-	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление	ТФ В/02.04 Приготовление,	

		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;
		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			
		товление и подготовку к реализации полуфабрикатов		блюд, напитков и	оформление и презентация блюд, напитков

	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки/Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p>
		<p>отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p>
		<p>смешивать различные соки с другими ингредиентам;</p>

		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

						техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
						виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
						методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
						требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
						правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
						правила, техника общения с потребителями;
						базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента					Навыки/Практический опыт: 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;
		разнообразного ассорти-		кулинарных изделий	и кулинарных изделий	

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		заваривать чай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		готовить кофе на песке;
		обжаривать зерна кофе;
		варить какао, горячий шоколад;
		готовить горячие алкогольные напитки;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;

		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

			методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;		
			виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;		
			ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;		
			органолептические способы определения готовности;		
			нормы, правила взаимозаменяемости продуктов		
			техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;		
			виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
			методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;		
			требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;		
			правила расчета с потребителями;		
			базовый словарный запас на иностранном языке;		
			техника общения, ориентированная на потребителя		
		мента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика			

ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки/Практический опыт: 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;			
				33.011 Повар	ОТФ А

		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;
	ВД 02 Приготовление, оформление и	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование,		Приготовление блюд, напитков и	Выполнение подготовительных работ по

		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	<p>Навыки/Практический опыт: приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>готовить желе;</p>

		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 жженный 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

	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки/Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p>
		<p>подготавливать продукты;</p>

		замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, фарши;
		подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		проводить оформление хлебобулочных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;

		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

					виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
					методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
					требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
					правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
					правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
					базовый словарный запас на иностранном языке;
					техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				Навыки:
					приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
					ведения 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;
	подготовка к реализации горячих блюд,	сырье, исходные материалы для приготовления горячих		кулинарных изде-	подготовке рабочего места повара

					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 ручную 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;
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии		лий под руководством повара	
			33.011 Повар	ОТФ В	ТФ В/01.04

		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 различного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления мучных
		кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;

		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 5.6	Навыки:
		анализом и проектированием коммуникационной среды

	Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий	Умения:
		организовывать продвижение сайта в Интернете
		использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде
		Знания:
		виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
		основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
		технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет
ВД.6 Организация обслуживания в организациях питания	ПК 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Навыки:
		выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
		встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
		подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
		Умения:
		подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
		расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами

		Знания:
		материально-техническую и информационную базу обслуживания
		виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
		способы расстановки мебели в торговом зале
		правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	<p>ПК 6.2</p> <p>Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов</p>	Навыки:
		встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
		рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
		обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
		Умения:
		представлять себя гостю профессионально
		демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
		эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
		всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
		участвовать в непрерывном профессиональном развитии
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией

		бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		Знания:
		виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
		основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
		правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		методы организации труда официантов
		правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		способы подачи блюд
		правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		правила и технику уборки использованной посуды
		кулинарную характеристику блюд
		правила сочетаемости напитков и блюд
		требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

		этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
ПК 6.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	Навыки:	
	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами	
	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	
	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда	
	Умения:	
	осуществлять прием заказа на блюда и напитки	
	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	
	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)	
	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	
	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	
	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	
	Знания:	
	правила личной подготовки официанта к обслуживанию	

		важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		методы организации труда официантов
		правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		способы подачи блюд
		правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		правила и технику уборки использованной посуды
		кулинарную характеристику блюд
		правила сочетаемости напитков и блюд
		требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	ПК 6.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Навыки:
		подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
		обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
		обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		приготовления и подачи горячих напитков
		приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
		приготовления и подачи простых закусок

		подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
		Умения:
		осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
		Знания:

		материально-техническую и информационную базу обслуживания
		материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	ПК 6.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Навыки:
		расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
		принятия и оформления платежей
		Умения:
		предоставлять счет и производить расчет с потребителем
		производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
		Знания:
		порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	ПК 6.6 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Навыки:
		приготовления и подачи горячих напитков
		приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
		Умения:
		готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
		Знания:
		характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
		технологии приготовления смешанных и горячих напитков

		сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции			
		с инструкциями и регламентами		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.03 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.03 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.04 Приготовление,

		реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.03 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	ВД 03 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	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД.04 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	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полу-

				ководством кондитера	фабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ВД.05 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	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
		33.010 Кондитер	ОТФ В	ТФ В/01.4	

				Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
			33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
			33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

			33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
			33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ВД по запросу работодателя	ВД 6 Организация обслуживания в организациях питания	ПК 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

			33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 6.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 6.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
			33.013 Официант,	ОТФ В	ТФ В/02.4

			бармен	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Обслуживание гостей в зале организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
			33.013 Официант, бармен		ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 6.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
			33.013 Официант,		ТФ А/04.3

			бармен		Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФВ/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
			33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 6.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации	ТФ В/05.4 Обслуживание меро-

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф.зачет, экза- мен)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной про- граммы в академических часах				Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распреде- ленной по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Общеобразовательные дисциплины			1476	498	1476	0	0	24	1476	0	612	864	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	36	92			6	92		34	58				
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	28	144				144		64	80				
ООД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	36	90				90		34	56				
ООД.04	Математика	-,Э	202	34	202			6	202		84	118				
ООД. 05	Информатика	-,ДЗ	100	40	100				100		38	62				
ООД. 06	История	-,ДЗ	116	46	116				116		58	58				

ООД.07	География	ДЗ	58	24	58				58		58					
ООД.08	Обществознание	-,Э	104	42	104			6	104		32	72				
ООД. 09	Физика	-,ДЗ	76	30	76				76		34	42				
ООД .10	Химия	-,Э	122	48	122			6	122		48	74				
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	14	68				68			68				
ООД. 12	Физическая культура	-,ДЗ	120	48	120				120		54	66				
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ	68	28	68				68			68				
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	-,ДЗ	42	16	42				42			42				
Эк.02	Локальная история	ДЗ	42	16	42				42		42					
Эк.03	Россия — моя история	ДЗ	32	12	32				32		32					
	Индивидуальный проект															
П.00	Профессиональный учебный цикл		2916	2742	1732	1116	10	96	583	583			612	864	612	828
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		682	544	658	0	0	24	524	158	0	0	252	266	116	48
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, -, -, Э	80	64	74			6	70	10				80		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, -, -, -, ДЗ	38	30	38				38						38	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, Э	88	70	82			6	88				36	52		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	48	38	48				40	8						48

ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, Э	98	78	92			6	98				36	62		
ОП.06	Охрана труда	-, -, ДЗ	38	30	38				38				38			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	38	30	38				38				38			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	72	58	72				72					72		
ОП.09	Физическая культура	-, -, ДЗ	42	34	42				42				42			
ОП.10	Контроль качества продуктов	-, -, Э	62	50	56			6		62			62			
ОП.11 ц	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-, -, -, ДЗ	78	62	78					78					78	
ПМ.00	Профессиональные модули		2234	2198	1074	1116	10	72	621	425	0	0	360	598	496	780
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		402	396	172	216	2	12	180	30	0	0	170	232	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -, ДЗ	36	36	36				36				36			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, -, Э	144	144	136		2	6	114	30			62	82		
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ	72	72		72							72			
ПП. 01	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	144	144		144								144		

ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6					6						6		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		432	426	138	288	2	12	115	23	0	0	190	242	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	36	36	36				36				36			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	102	102	102		2	6	79	23			46	56		
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	108		108							108			
ПП. 02	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	180	180		180								180		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(м)	6					6						6		
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		418	412	232	180	2	12	188	44	0	0	0	124	294	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	56	56	56				56					56		

МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, -, -, Э	176	176	176		2	6	132	44				68	108	
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72		72									72	
ПП. 03	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	108	108		108									108	
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, -, -, Э (м)	6					6							6	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		364	358	214	144	2	12	192	22					202	162
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72	72				72						72	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, -, Э	142	142	142		2	6	120	22					58	84
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72		72									72	
ПП. 04	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72		72										72
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, -, -, Э(м)	6					6								6

ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента		354	348	204	144	2	12	162	42						354
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, ДЗ	90	90	90				90							90
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, Э	114	114	114		2	6	72	42						114
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72		72										72
ПП 05	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72		72										72
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, -, -, Э(м)	6					6								6
ПМ.06	Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")		264	258	114	144	0	12	0	264	0	0	0	0	0	264
МДК.06.01	Технология обслуживания в организациях питания	-, -, -, -, -, -, ДЗ	36	36	36					36						36
МДК.06.02	Технология обслуживания за барной стойкой	-, -, -, -, -, -, Э	78	78	78			6		78						78
УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72		72				72						72
ПП. 06	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	72		72				72						72

ПА	Промежуточная аттестация	Э(м)	6					6		6						6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36													
Итого:			4428	3240	3208	1116	10	120	2059	583						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
3	ОП.10 Контроль качества продуктов	62	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4	ОП.11 ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
5	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
6	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	23	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
7	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

8	МДК.04.02 Технология обслуживания в организациях питания	22	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
9	МДК.05.02 МДК.06.02 Технология обслуживания за барной стойк	42	ПОП-П	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
10	МДК.06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
9	МДК.06.02 Технология обслуживания за барной стойкой	78	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
10	УП.06 Учебная практика	72	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
11	ПП.06 Производственная практика	72	ООО «Европа»	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
Итого		583		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (ООО «Европа»)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема/Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименова- ние рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходи- мости)
1.	Учебная практика Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обраба-	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	5	Холодный и горячий цеха ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>тивать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>					
---	--	--	--	--	--

2.	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	6	Холодный и горячий цеха ООО «Европа»	Заведующие производством
----	--	---	-----	---	--------------------------------------	--------------------------

	<p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>					
3.	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	ПМ02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	5	Горячий цех ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>					
4.	Производственная практика Виды работ:	ПМ02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации го-	144	6	Горячий цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых</p>	<p>рячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>				
--	---	--	--	--	--	--

	<p>супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
--	---	--	--	--	--	--

5.	<p>Учебная практика Виды работ 1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	72	7	Холодный цех ООО «Европа»	Заведующие производством
----	---	--	----	---	---------------------------	--------------------------

	<p>блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>					
6.	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<p>ПМ.03</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	108	7	Холодный цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	<p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>					
7.	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяе-</p>	<p>ПМ.04</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	72	7	Кондитерский цех ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>мость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения вы-</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>хода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых</p> <p>16. холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>17. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>18. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>19. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>					
8.	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>ПМ.04</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	72	8	Кондитерский цех ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>					
--	--	--	--	--	--

	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.					
9.	Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	8	Кондитерский цех ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>					
10.	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>ПМ. 05</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, муч-</p>	72	8	Кондитерский цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	<p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	<p>ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>				
--	---	---	--	--	--	--

	<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
11.	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа.</p> <p>2. Работа с меню и картой вин предприятия.</p> <p>3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов.</p>	<p>ПМ 06</p> <p>Организация обслуживания в организациях питания</p>	72	8	Столовая ООО «Европа»	Заведующие производством

	<p>4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина.</p> <p>5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола.</p> <p>6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок.</p> <p>7. Подача супов и вторых горячих блюд.</p> <p>8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями.</p> <p>9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена.</p> <p>10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре.</p> <p>11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.</p>					
12.	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа.</p> <p>2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания.</p> <p>3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств.</p> <p>4. Обслуживание в номерах гостиниц.</p> <p>5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг.</p> <p>6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре.</p> <p>7. Методы и формы обслуживания в баре.</p>	<p>ПМ 06</p> <p>Организация обслуживания в организациях питания</p>	72	8	Столовая ООО «Европа»	Заведующие производством

<p>8. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей.</p> <p>9. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>10. Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков.</p> <p>11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.</p>					
--	--	--	--	--	--

5.4. Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени

[illegible]

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	41	1426	17	606	24	820	2	48	0	6	2	42	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1476
2 курс	27	910	12	414	15	496	2	70	1	22	1	48	14	496	5	176	9	320	0	0	11	1476
3 курс	23	758	10	342	13	416	2	82	1	24	1	58	17	600	7	246	10	354	1	36	2	1476
Всего	91	3094	39	1352	52	1732	6	200	2	52	4	148	31	1096	12	422	19	674	1	36	24	4428

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам;
 ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);
 П – практики (36 ак.ч. в неделю);
К – каникулы;
 Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Европа», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Европа» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

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

Информационные технологии

Лаборатории:

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

Кондитерский дизайн

Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий

Мастерские и зоны по видам работ:

Поварское дело

Кондитерское дело

Ресторанный сервис

Спортивный комплекс

Залы:

-библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

-актовый зал.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии:

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа");

ОП.11ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях.

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Алхимова Наталья Викторовна	ОБПОУ «КГТТС»	мастер производственного обучения	9 лет
2	Баландина Ольга Викторовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	13 лет
4	Боева Ольга Александровна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	3 года
5	Бубликова Оксана Ивановна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	11 лет
6	Бурцева Ирина Николаевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	28 лет
7	Гончарова Наталья Вадимовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	24 года

8	Григорян Альбина Бадаловна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	6 лет
9	Гуторова Викторина Валентиновна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	26 лет
10	Домарева Анастасия Николаевна	ОБПОУ «КГТТС»	Мастер производственного обучения	10 лет
11	Доценко Наталья Викторовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	30/19
12	Ефремова Наталья Григорьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	38 лет
13	Жердева Наталья Васильевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	26 лет
14	Жидких Мария Сергеевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	16 лет
15	Жмакин Сергей Юрьевич	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	3 года
16	Малахова Юлия Владимировна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	17 лет
17	Меньшикова Ольга Геннадьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	9 лет
18	Митрошенко Анастасия Сергеевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	10 лет
19	Панькова Марина Александровна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	18 лет
20	Прокопова Наталья Александровна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	27 лет
21	Ростовская Галина Ильинична	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	51 лет
22	Савенкова Александра Валерьевна	ОБПОУ «КГТТС»	мастер прооизводственного обучения	9 лет
23	Сечкарев Дмитрий Юрьевич	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	5 года
24	Скобельцин Евгений Ленмирович	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	40/14 лет
25	Сорокина Ирина Сергеевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	20 лет
26	Торгунова Яна Юрьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	10 лет
27	Тубольцева Галина Ивановна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	43 года
28	Филиппская Галина Леонидовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	28 лет
29	Фролова Галина Геннадьевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	19/12 лет
30	Хомич Марина Николаевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	20 лет
31	Чопивская Лилия Сергеевна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	15 лет
32	Широконосова Ольга Владимировна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	35 лет

33	Шорохова Людмила Викторовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	31 лет
34	Юшкова Оксана Серафимовна	ОБПОУ «КГТТС»	преподаватель	20/12 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Нормативная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с приказом комитета образования и науки Курской области от 15.08.2022 № 1-1249 «Об утверждении базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг в сфере образования и корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат областными бюджетными и автономными образовательными учреждениям, находящимся в ведении комитета образования и науки Курской области» (с изменениями и дополнениями) составляет

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	Повар, кондитер	98,70
--	-----------------	-------