



Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»

**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:

Утверждено Приказом ГАПОУ МО
«ОГПК»

Согласовано с предприятием-
работодателем
Кафе Трактор «Дрова» ООО «Панна»

Согласовано с предприятием-
работодателем
МАУ «КШП» города Оленегорска



2024 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

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

1. Кафе Трактир «Дрова» ООО «Панна»
2. МАУ «КШП» города Оленегорска
3. Ресторан «Компас» ООО «Феррит»

Содержание

| | |
|--|------------|
| Раздел 1. Общие положения | 1 |
| 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы | 2 |
| 1.2. Нормативные документы | 2 |
| 1.3. Перечень сокращений | 3 |
| Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы | 4 |
| Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: | 5 |
| 3.2. Профессиональные стандарты | 5 |
| 3.3. Осваиваемые виды деятельности | 6 |
| Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы | 8 |
| 4.1. Общие компетенции | 8 |
| 4.2. Профессиональные компетенции | 12 |
| 4.3. Матрица компетенций выпускника | 77 |
| Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы | 90 |
| 5.1. Учебный план | 90 |
| 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы | 95 |
| 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) | 96 |
| 5.4. Календарный учебный график | 97 |
| 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей | 98 |
| 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы | 98 |
| 5.7. Практическая подготовка | 98 |
| 5.8. Государственная итоговая аттестация | 99 |
| Раздел 6. Условия реализации образовательной программы | 99 |
| 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы | 99 |
| 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий | 99 |
| 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы | 100 |
| 6.4. <i>Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы</i> | <i>100</i> |

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования. .

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569);

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями от 12.08.2022) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (далее ФГОС СОО);

Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

| Параметр | Данные | |
|---|---|---|
| Отрасль, для которой разработана образовательная программа | Туризм и сфера услуг | |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» | |
| 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 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер | |
| Квалификация (-и) выпускника | Повар-кондитер | |
| в т.ч. дополнительные квалификации | Пекарь 2-4 разряда | |
| Направленности (при наличии) | - | |
| Нормативный срок реализации на базе ООО | 3 года 10 месяцев | |
| Нормативный объем образовательной программы на базе ООО | 5904 час. | |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы | 3 года 10 месяцев | |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы | 5904 час. | |
| Форма обучения | очная | |
| Структура образовательной программы | Объем, в ак.ч. | в т.ч. в форме практической подготовки |
| Обязательная часть образовательной программы | 5292 | 2858 |
| общеобразовательные дисциплины | 2200 | 888 |
| общепрофессиональный цикл | 524 | 224 |
| профессиональный цикл | 2682 | 2190 |
| в т.ч. практика: | 1800 | 1800 |
| - учебная | - 684 | - 684 |
| - производственная | - 1116 | -1116 |
| Вариативная часть образовательной программы | 612 | 514 |
| в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль: | 426 | 302 |
| <i>ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности</i> | 36 | 26 |

| | | |
|---|------|------|
| ПМ. 06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» | 390 | 296 |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена | 72 | |
| Всего | 5904 | 3372 |

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 прочее)

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 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» | ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 2 | 33.010 Кондитер | Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» | ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места 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 | В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |

| | | | | |
|---|---------------|--|---|--|
| 3 | 33.014 Пекарь | Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» | ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий |
| | | | ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | V/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий V/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий V/03.4 Формовка хлебобулочных изделий V/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий V/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий |

3.3. Осваиваемые виды деятельности

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

| | |
|--|--|
| | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих | |
| выполнение работ по профессии «Пекарь» | ПМ 06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» |

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

| Код ОК | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|--------|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| | | современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p> |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p> |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей | <p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | социального и культурного контекста | особенности социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | Умения: |
| | | проявлять гражданско-патриотическую позицию |
| | | демонстрировать осознанное поведение |
| | | описывать значимость своей профессии |
| | | применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | Знания: |
| | | сущность гражданско-патриотической позиции |
| | | традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений |
| | | значимость профессиональной деятельности по профессии |
| | | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Умения: |
| | | соблюдать нормы экологической безопасности |
| | | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| | | организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства |
| | | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| | | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| | | Знания: |
| | | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| | | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| | | пути обеспечения ресурсосбережения |
| принципы бережливого производства | | |
| основные направления изменения климатических условий региона | | |
| правила поведения в чрезвычайных ситуациях | | |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в | 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 |

| | | |
|-------|--|--|
| | процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p> |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | <p>Умения:</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания:</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| ОК 11 | | <p>Умения:</p> <p>выявлять достоинства и недостатки</p> |

| | |
|--|--|
| Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | коммерческой идеи |
| | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности |
| | оформлять бизнес - планы |
| | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| | презентовать бизнес - идею |
| | определять источники финансирования |
| | Знания: |
| | основы предпринимательской деятельности |
| | основы финансовой грамотности |
| | правила разработки бизнес-планов |
| | порядок выстраивания презентации |
| кредитные банковские продукты | |

4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции |
|---|--|--|
| приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Навыки: |
| | | подготовка, уборка рабочего места, подготовка 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 экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов |
| | правила обращения с тарой поставщика |
| | правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, | Навыки: обработка различными методами, подготовка традиционных видов |

| | | |
|----------------|---|---|
| | подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | Умения: |
| | | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ |
| | | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства |
| | | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| | | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| | | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования |
| | | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов |
| | | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями |
| | | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | своевременно оформлять заявку на склад |
| Знания: | | |

| | |
|--|---|
| | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> <p>нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p> |
| | Навыки: |

| | |
|---|--|
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| | порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов |
| | ведения расчетов, взаимодействия 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 | |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>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</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| | <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p> <p>ведения расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции</p> |
| | <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи</p> |
| | <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов</p> |
| | <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> |
| | <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы</p> |
| | <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> |
| | <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> |
| | <p>Знания:</p> |
| | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> |
| | <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)</p> |
| | <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p> |
| | <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов |
| | | правила, техника общения с потребителями |
| | | базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Навыки: |
| | | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| | | подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| | | Умения: |
| | | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ |
| | | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства |
| | | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| | | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| | | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования |
| | | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов |
| | | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями |

| | |
|--|--|
| | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | своевременно оформлять заявку на склад |
| | Знания: |
| | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания |
| | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| | организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |
| | 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: |
| | продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуска бульонов, отваров |
| | Умения: |
| | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования |
| | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой |
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров |
| | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства |
| | определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса |
| | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров |
| | охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| | Знания: |
| | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных | |

| | | |
|--|---|---|
| | | ингредиентов для бульонов, отваров |
| | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров |
| | | температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров |
| | | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации |
| | | санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции |
| | | техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования |
| | | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров |
| | | требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров |
| | | правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
| | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Навыки: |
| | | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| | | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия 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 |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |
| | | <p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов</p> |
| | | <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов</p> |
| | | <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> |
| | | <p>правила, техника общения спотребителями</p> |
| | | <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| | <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</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 соусов</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость</p> <p>в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью рационально использовать продукты, полуфабрикаты</p> <p>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</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | 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 |
| | | нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>температура подачи соусов</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p> |
| | <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия 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 горячих блюд и гарниров</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> –замачивать сушеные; –бланшировать; –варить в воде или в молоке; –готовить на пару; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> –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 |
| | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 |

| | |
|--|--|
| | <p>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</p> |
| | <p>соблюдать выход при порционировании</p> |
| | <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> |
| | <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> |
| | <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> |
| | <p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| | <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> |
| | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> |
| | <p>Знания:</p> |
| | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> |
| | <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> |
| | <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> |
| | <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов</p> |
| | <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> |
| | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов</p> |
| | <p>органолептические способы определения готовности</p> |

| | |
|--|---|
| | 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 |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>взаимодействия 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>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</p> <p>определять степень готовности блюд</p> <p>из яиц; доводить до вкуса</p> <p>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;</p> <p>–формовать изделия из творога;</p> <p>–жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; –жарить на плоской поверхности;</p> <p>–жарить, запекать на гриле</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса</p> <p>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);</p> <p>– формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>– охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p> <p>– подготавливать продукты для пиццы;</p> <p>– раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</p> <p>– жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</p> <p>– выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира;</p> <p>– жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p>– разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса</p> <p>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> |
|--|--|--|

| | |
|--|---|
| | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>владеть профессиональной терминологией</p> |
| | <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> |
| | <p>Знания:</p> |
| | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> |
| | <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> |
| | <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> |
| | <p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> |
| | <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> |
| | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> |
| | <p>органолептические способы определения готовности</p> |
| | <p>нормы, правила взаимозаменяемости</p> |
| | <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> |
| | <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | базовый словарный запас на иностранном языке |
| | | техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Навыки: |
| | | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
| | | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | | Умения: |
| | | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| | | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| | | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>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</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | 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 | <p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>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;</p> <p>–варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>–припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>–жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>–жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>–жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>–жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>–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</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>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</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> |
|--|--|---|

| | |
|--|--|
| | <p>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</p> |
| | <p>владеть профессиональной терминологией</p> |
| | <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> |
| | <p>Знания:</p> |
| | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> |
| | <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> |
| | <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> |
| | <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> |
| | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> |
| | <p>органолептические способы определения готовности</p> |
| | <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> |
| | <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> |
| | <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p> |
| | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</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> |

| | |
|--|---|
| | 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 |

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> |
| | <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче</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 соусов и заправок</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок 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 соусов и заправок</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | 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 цветовые 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 |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>температура подачи соусов</p> <p>правила хранения готовых соусов</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p> |
| | <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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 салатов</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов</p> <p>прослаивать компоненты салата</p> <p>смешивать различные ингредиенты салатов</p> <p>заправлять салаты заправками</p> <p>доводить салаты до вкуса</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>рассчитывать стоимость</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| | <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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 бутербродов, холодных закусок</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> |

| | |
|--|---|
| | использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов |
| | нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом |
| | вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь |
| | готовить квашеную капусту |
| | мариновать овощи, репчатый лук, грибы |
| | нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр |
| | охлаждать готовые блюда из различных продуктов |
| | фаршировать куриные и перепелиные яйца |
| | фаршировать шляпки грибов |
| | подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без |
| | подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции |
| | вырезать украшения из овощей, грибов |
| | измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования |
| | доводить до вкуса |
| | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок |
| | проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос |
| | порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| | соблюдать выход при порционировании |
| | выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок |
| | хранить бутерброды, холодные закуски |
| | с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| | рассчитывать стоимость |
| | владеть профессиональной терминологией |

| | |
|--|---|
| | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| | Знания: |
| | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов |
| | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок |
| | органолептические способы определения готовности |
| | ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок |
| | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| | техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи |
| | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| | методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| | правила хранения, требования к безопасности |
| | хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| | правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток |
| | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос |
| | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |

| | | |
|--|--|---|
| | | правила, техника общения с потребителями |
| | | базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Навыки: |
| | | приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| | | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| | | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств |
| | | охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности |
| | | нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере |
| | | замачивать желатин, готовить рыбное желе |
| | | украшать и заливать рыбные продукты порциями |
| | | вынимать рыбное желе из форм |
| | доводить до вкуса | |
| | подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости | |
| | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | |

| | | |
|--|--|---|
| | | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос |
| | | порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| | | соблюдать выход при порционировании |
| | | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| | | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| | | рассчитывать стоимость |
| | | владеть профессиональной терминологией |
| | | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | Знания: |
| | | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| | | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| | | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья |
| | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| | | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | органолептические способы определения готовности |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| | <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформления и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>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</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности</p> <p>порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь снимать кожу с отварного языка</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями</p> <p>вынимать готовое желе из форм</p> <p>доводить до вкуса</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | 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 |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p> | <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в</p> | <p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> |

| | | |
|---|--|---|
| напитков разнообразного ассортимента | соответствии с инструкциями и регламентами | Умения: |
| | | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования |
| | | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства |
| | | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| | | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| | | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования |
| | | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |
| | | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| | | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов |
| | | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями |
| | | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| своевременно оформлять заявку на склад | | |
| Знания: | | |
| требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> |
| | <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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> |

| | |
|--|---|
| | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| | выбирать, подготавливать ароматические вещества |
| | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой |
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы |
| | хранить, использовать готовые виды теста |
| | нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды |
| | варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине |
| | запекать фрукты |
| | взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки |
| | подготавливать желатин, агар-агар |
| | готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки |
| | смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства |
| | использовать и выпекать различные виды готового теста |
| | определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов |
| | доводить до вкуса |
| | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| | проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос |
| | порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| | соблюдать выход при порционировании |
| | выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов |

| | |
|--|--|
| | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| | хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| | владеть профессиональной терминологией |
| | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| | Знания: |
| | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов |
| | органолептические способы определения готовности |
| | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| | техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи |
| | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| | требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |

| | |
|--|--|
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | правила общения с потребителями |
| | базовый словарный запас на иностранном языке |
| | техника общения, ориентированная на потребителя |
| | Навыки: |
| | приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов |
| | 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 горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| | выбирать, подготавливать ароматические вещества |
| | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой |
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств |
| | готовить сладкие соусы |
| | хранить, использовать готовые виды теста |
| | нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды |
| | варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине |
| | запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках |
| | жарить фрукты основным способом и на гриле |
| проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов | |
| взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки | |
| готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки | |

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

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| | <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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> |
| | отжимать сок из фруктов, овощей, ягод |
| | смешивать различные соки с другими ингредиентам |
| | проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами |
| | готовить морс, компоты, 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: |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| | <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих 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 горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | 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 |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>правила расчета с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> |

| | |
|---------------------------------------|--|
| разнообразного ассортимента | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования |
| | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства |
| | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования |
| | обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков |
| | соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов |
| | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе |
| | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | Знания: |
| | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания |
| | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| организация работ в кондитерском цехе | |

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p> |
| | <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов</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 отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> |

| | |
|--|--|
| | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок |
| | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой |
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов |
| | хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки |
| | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов |
| | готовить желе |
| | хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки |
| | 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: |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> |
| | <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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 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> |

| | | |
|--|--|--|
| | | использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба |
| | | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств |
| | | подготавливать продукты |
| | | замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным 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 |
| приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации 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 мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства | | |
| | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества | |

| | |
|--|---|
| | <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств</p> <p>подготавливать продукты</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования</p> <p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий</p> <p>проводить оформление мучных кондитерских изделий</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> |
|--|---|

| | | |
|---|---|--|
| | | 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 |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| Освоение видов работ по профессии «Пекарь» | ПК 6.1 Производить приготовление теста | <p>Навыки:</p> <p>хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста</p> <p>приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования</p> <p>обслуживания оборудования для приготовления теста</p> <p>Умения:</p> <p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями</p> <p>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p> <p>Знания:</p> <p>характеристики сырья и требования к его качеству</p> <p>правила хранения сырья</p> <p>правила подготовки сырья к пуску в производство</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия | <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> деление теста вручную формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную ведение работ на тестоделительных машинах ведение работ на машинах для формования тестовых заготовок <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму проводить предварительную (промежуточную) расстойку придавать окончательную форму тестовым заготовкам работать с полуфабрикатами из замороженного теста укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> устройства и принцип работы тесторазделочного оборудования ассортимент хлеба, хлебобулочных, изделий массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы рецептуры приготовления смазки приемы отделки поверхности полуфабрикатов режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности |
| | ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий | <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> выпекания хлеба, хлебобулочных изделий <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке загружать полуфабрикаты в печь контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры определять готовность изделий при выпечке разгружать печь определять выход готовой продукции оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям |

| | | |
|--|--|--|
| | | Знания: |
| | | методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке |
| | | режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий |
| | | ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста |
| | | приемы посадки полуфабрикатов в печь |
| | | методы определения готовности изделий при выпечке |
| | | правила техники безопасности при выборке готовой продукции |

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики¹

| Часть ОПОП-П обязательная /вариативная | Наименование вида деятельности | Код и наименование профессиональной компетенции | Код профессионального стандарта | Код и наименование обобщенной трудовой функции | Код и наименование трудовой функции |
|--|---|--|------------------------------------|--|--|
| ВД по ФГОС СПО | ВД 01 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 | 33.011 | ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

¹ Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

| | | | | | |
|---|--|--|--------|--|--|
| | | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, | 33.011 | В/02.4 Приготовление, | А/02.3 Выполнение заданий повара по |

| | | | | | |
|--|--|--|--------|--|--|
| | | непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | 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 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | | | | | |
|--|---|--|--------|--|---|
| | | сыра, муки разнообразного ассортимента | | | |
| | | 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 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже 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 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже 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 | 33.011 | ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |

| | | | | |
|--|--|--------|--|--|
| | регламентами | | | |
| | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и |

| | | | | | |
|---|---|-----------------------------|--|--|--------------------|
| | | разнообразного ассортимента | | кулинарных изделий | 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. | 33.011 | ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | |
| | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | |
| | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | |
| | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | |
| | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, | 33.011 | В/02.4 Приготовление, | А/02.3 Выполнение заданий повара по | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | | оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 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 | ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места В/01.4 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 | ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление | А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | |

| | | | | | |
|--|--|--|--------|---|--|
| | | | | десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | |
| | | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | 33.010 | <p>ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> | А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
| | | ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 33.010 | <p>ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,</p> | А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и |

| | | | | | |
|----------------------------|--|---|--------|---|---|
| | | | | приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | шоколадной продукции |
| | | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 33.010 | <p>ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> | <p>А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p> |
| ВД по запросу работодателя | Освоение видов работ по профессии «Пекарь» | ПК 6.1 Производить приготовление теста | 33.014 | <p>ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря</p> <p>ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных</p> | <p>А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p> <p>В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов</p> |

| | | | | | |
|--|--|---|--------|---|---|
| | | | | изделий | для изготовления хлебобулочных изделий |
| | | ПК 6.2 Производить деление теста, формовать изделия | 33.014 | ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий |
| | | ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки изделий, отделять поверхность готовых изделий | 33.014 | ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий |

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план ²

| Индекс | Наименование ³ | Форма промежуточной аттестации | Всего | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | Обязательная часть образовательной программы в ак.ч. | Вариативная часть образовательной программы в ак.ч. | Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам | | | | | | | | |
|---------|---------------------------------------|--------------------------------|-------------|--|---|------------|-----------------|-------------------------------------|--------------------------|--|---|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|
| | | | | | Учебные занятия ⁴ | Практики | Курсовой проект | Самостоятельная работа ⁵ | Промежуточная аттестация | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | |
| | | | | | | | | | | | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | |
| ООД. 00 | Общеобразовательные дисциплины | | 2200 | 888 | 1290 | 822 | | | 22 | 2200 | 0 | 580 | 646 | 311 | 280 | 224 | 76 | 37 | 46 | |
| ООД.01 | Русский язык | Э | 123 | 24 | 90 | 24 | | 0 | 5 | 123 | 0 | 34 | 48 | 41 | | | | | | |
| ООД.02 | Литература | ДЗ | 173 | 30 | 141 | 30 | | 0 | 0 | 173 | 0 | 52 | 60 | 61 | | | | | | |
| ООД.03 | Иностранный язык | ДЗ | 179 | 171 | 0 | 171 | | 0 | 0 | 179 | 0 | 53 | 39 | 46 | 41 | | | | | |
| ООД.04 | Математика | Э | 244 | 103 | 130 | 103 | | 0 | 5 | 244 | 0 | 92 | 84 | 68 | | | | | | |
| ООД.05 | История | ДЗ | 136 | 8 | 124 | 8 | | 0 | 0 | 136 | 0 | | | | 80 | 56 | | | | |

² Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

³ Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального цикла, состав практик и объем нагрузок по ним при разработке ОПОП-П могут корректироваться по требованиям работодателей, региональных органов управления образованием, в соответствии с особенностями организации учебного процесса и распределением вариативной части.

⁴ В учебном плане образовательной организации учебные занятия можно разделить на графы – теоретические занятия, лабораторные и практические занятия.

⁵ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|------|------------|------------|------------|------------|--|-----------|----------|------------|----------|-----------|-----------------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------------|
| ООД.06 | Основы безопасности и защиты Родины | ДЗ | 72 | 37 | 35 | 37 | | 0 | 0 | 72 | 0 | 31 | 41 | | | | | | |
| ООД.07 | Физика | ДЗ | 114 | 42 | 66 | 42 | | 0 | 0 | 114 | 0 | 36 | 78 | | | | | | |
| ООД.08 | Обществознание | Э | 127 | 22 | 93 | 22 | | 0 | 6 | 127 | 0 | | | | 71 | 56 | | | |
| ООД.09 | География | ДЗ | 74 | 28 | 44 | 28 | | 0 | 0 | 74 | 0 | 36 | 38 | | | | | | |
| ООД.10 | Физическая культура | ДЗ | 171 | 161 | 10 | 161 | | 0 | 0 | 171 | 0 | 51 | 69 | 51 | | | | | |
| ООД.11 | Информатика | ДЗ | 122 | 90 | 114 | 24 | | 0 | 0 | 122 | 0 | | 46 | 36 | 40 | | | | |
| ООД.12 | Химия (профильная дисциплина) | Э | 186 | 60 | 111 | 60 | | 0 | 6 | 186 | 0 | 53 | 13 3 | | | | | | |
| ООД.13 | Биология (профильная дисциплина) | ДЗ | 92 | 20 | 70 | 20 | | 0 | 0 | 92 | 0 | 92 | | | | | | | |
| ООД.14 | Рисование и лепка | ДЗ | 36 | 16 | 20 | 16 | | 0 | 0 | 36 | 0 | 36 | | | | | | | |
| ООД.15 | Экология | ДЗ | 84 | 26 | 46 | 26 | | 0 | 0 | 84 | 0 | | | | 44 | 40 | | | |
| ООД.16 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ | 46 | 10 | 42 | 10 | | 0 | 0 | 46 | 0 | | | | | | | | 46 |
| ООД.17 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности | ДЗ | 36 | 10 | 30 | 10 | | 0 | 0 | 36 | 0 | | | | | | | 36 | |
| ООД.18 | Организация обслуживания предприятий общественного питания | ДЗ | 77 | 20 | 68 | 20 | | 0 | 0 | 77 | 0 | | | | | | 40 | 37 | |
| ООД.19 | Арктическая кухня | ДЗ | 64 | 10 | 56 | 10 | | 0 | 0 | 64 | 0 | | | | | 64 | | | |
| | Индивидуальный проект | | 44 | | | | | 44 | | 44 | 0 | 10 | 8 | 4 | 8 | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 524 | 224 | 237 | 224 | | 28 | 6 | 524 | 0 | 32 | 11 6 | 74 | 47 | 0 | 92 | 46 | 15 3 |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ДЗ,3 | 78 | 18 | 46 | 18 | | 6 | 0 | 78 | 0 | 32 | 46 | | | | | | |
| ОП. 02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 3 | 74 | 28 | 40 | 28 | | 2 | 0 | 74 | 0 | | | 74 | | | | | |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 3 | 47 | 16 | 27 | 16 | | 2 | 0 | 47 | 0 | | | | 47 | | | | |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 3 | 36 | 10 | 22 | 10 | | 2 | 0 | 36 | 0 | | | | | | 36 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|----------|-----------|-----------|------------|----------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|--|----|----|----|
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учёта | Э | 83 | 28 | 40 | 28 | | 4 | 6 | 83 | 0 | | | | | | | 26 | 57 | |
| ОП. 06 | Охрана труда | З | 70 | 18 | 44 | 18 | | 4 | 0 | 70 | 0 | | 70 | | | | | | | |
| ОП. 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | З | 40 | 34 | 0 | 34 | | 2 | 0 | 40 | 0 | | | | | | | | 40 | |
| ОП. 08 | Безопасность жизнедеятельности | З | 36 | 16 | 18 | 16 | | 2 | 0 | 36 | 0 | | | | | | | 36 | | |
| ОП. 09 | Физическая культура | З,З,Д З | 60 | 56 | 0 | 56 | | 4 | 0 | 60 | 0 | | | | | | | 20 | 20 | 20 |
| <i>ОП.10ц⁶</i> | Цифровые технологии в профессиональной деятельности | З | 36 | 26 | 6 | 26 | | 2 | 0 | 0 | 36 | | | | | | | | | 36 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | X | X | X | X | X | | X | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Э | 530 | 396 | 270 | 396 | | 16 | 18 | 530 | 0 | | 10 | 19 | 20 | | | | | |
| МДК. 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Э | 102 | 40 | 40 | 40 | | 10 | 6 | 102 | 0 | | 10 | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Э | 98 | 32 | 50 | 32 | | 6 | 6 | 98 | 0 | | | 51 | 47 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ | 144 | 144 | | 144 | | | | 144 | 0 | | | 14 | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ | 186 | 180 | | 180 | | | 6 | 186 | 0 | | | | | | | 18 | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Э | 644 | 476 | 128 | 476 | | 10 | 18 | 644 | 0 | | | 32 | 30 | 30 | | | | |

⁶ Структурные элементы учебного плана, в которых запланировано формирование профессиональных компетенций для цифровой экономики отмечаются индексом «ц». В случае сквозного цифрового модуля в учебном плане должны быть отмечены несколько элементов структурного плана и оформлена пояснительная записка к ОПОП-П.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|------|------------|------------|------------|------------|--|-----------|-----------|------------|-----------|--|--|----|-----------|------------|------------|------------|
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ДЗ,Э | 62 | 18 | 28 | 18 | | 4 | 6 | 62 | 0 | | | 32 | 30 | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 180 | 62 | 100 | 62 | | 6 | 6 | 180 | 0 | | | | 130 | 50 | | |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ | 144 | 144 | | 144 | | | | 144 | 0 | | | | 144 | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ | 258 | 252 | | 252 | | | 6 | 258 | 0 | | | | | 252 | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Э | 507 | 368 | 105 | 368 | | 8 | 18 | 507 | 0 | | | | 80 | 427 | | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 87 | 30 | 43 | 30 | | 4 | 6 | 87 | 0 | | | | | 32 | 55 | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 126 | 50 | 62 | 50 | | 4 | 6 | 126 | 0 | | | | | 48 | 78 | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ | 108 | 108 | | 108 | | | | 108 | 0 | | | | | | 108 | |
| ПП.03 | Производственная практика | ДЗ | 186 | 180 | | 180 | | | 6 | 186 | 0 | | | | | | 180 | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Э | 498 | 356 | 108 | 356 | | 12 | 12 | 402 | 96 | | | | | | 126 | 372 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и | ДЗ | 75 | 20 | 48 | 20 | | 4 | | 35 | 40 | | | | | | 75 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|----|------------|------------|------------|------------|--|-----------|-----------|------------|------------|--|--|--|--|--|------------|-----------|------------|
| | холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | Э | 129 | 48 | 60 | 48 | | 8 | 6 | 73 | 56 | | | | | | 51 | 78 | |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ | 108 | 108 | | 108 | | | | 108 | 0 | | | | | | | 108 | |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ | 186 | 180 | | 180 | | | 6 | 186 | 0 | | | | | | | 180 | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Э | 503 | 90 | 113 | 342 | | 14 | 18 | 413 | 90 | | | | | | 113 | 96 | 294 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Э | 84 | 30 | 38 | 30 | | 4 | 6 | 44 | 40 | | | | | | 34 | 50 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Э | 161 | 60 | 75 | 60 | | 10 | 6 | 111 | 50 | | | | | | 79 | 46 | 36 |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ | 72 | 72 | | 72 | | | | 72 | 0 | | | | | | | | 72 |
| ПП.05 | Производственная практика | ДЗ | 186 | 180 | | 180 | | | 6 | 186 | 0 | | | | | | | | 180 |
| ДПБ | Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и (или) работодателя ООО «Панна», МАУ «КШП» | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | Выполнение работ по профессии «Пекарь» | Э | 390 | 296 | 67 | 296 | | 7 | 12 | 0 | 390 | | | | | | 30 | 61 | 299 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|----|------------|------------|------------|------------|----------|-----------|------------|-------------|------------|--|--|--|--|----|----|-----|
| МДК.06.01 | Технология приготовления, формование и выпечка хлебобулочных изделий | Э | 132 | 44 | 67 | 44 | | 7 | 6 | 0 | 132 | | | | | 30 | 61 | 41 |
| УП. 06 | Учебная практика | ДЗ | 108 | 108 | | 108 | | | | 0 | 108 | | | | | | | 108 |
| ПП. 06 | Производственная практика | ДЗ | 150 | 144 | | 144 | | | 6 | 0 | 150 | | | | | | | 144 |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | 72 |
| Итого: | | | 590 | 330 | 232 | 330 | 0 | 97 | 124 | 3020 | 612 | | | | | | | |

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

| № п/п | Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля | Количество часов | Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект | Обоснование |
|-------|--|------------------|---|---|
| 1 | ОП. 10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности | 36 | ЦОМ | Дисциплина введена в учебный план с целью изучения цифрового образовательного модуля, изучения цифровых программ, облегчающих составление поварю технологических карт и расчёта меню |
| 2 | ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 96 | ПОП -П | Дополнительные часы направлены на данный модуль с целью получения дополнительных знаний по детскому и ресторанному меню, так как основным работодателем является Комбинат школьного питания и Трактир «Дрова» |
| 3 | ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, | 90 | ПОП-П | Дополнительные часы направлены на данный модуль с целью получения дополнительных знаний по детскому и ресторанному меню, так |

| | | | | |
|--------------|--|-----|--------------|--|
| | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | как основным работодателем является Комбинат школьного питания и Трактор «Дрова» |
| 4 | ПМ.06 Дополнительный профессиональный блок. Выполнение работ по профессии "Пекарь" | 390 | Работодатель | Данный модуль введен по просьбе работодателя с целью увеличения профессиональных компетенций студентов |
| Итого | | 612 | | - |

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

| № п/п | Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик | Код и наименование МДК, практики | Длительность обучения (в ак. часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ⁷ | Ответственный от предприятия |
|-------|---|------------------------------------|--|------------------|--|------------------------------|
| 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов | ПП 01.01 Производственная практика | 180 час. | 4 | | |
| 2 | Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд | ПП 02.01 Производственная практика | 252 час. | 5 | | |
| 3 | Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд | ПП 03.01 Производственная практика | 180 час. | 6 | | |
| 4 | Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ПП 04.01 Производственная практика | 180 час. | 7 | | |
| 5 | Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПП 05.01 Производственная практика | 180 час. | 8 | | |
| 6 | Приготовление, формование и выпечка хлебобулочных изделий | ПП 06.01 Производственная практика | 144 час. | 8 | | |

⁷ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

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/или* 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 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 «Панна», МАУ «КШП», при проведении всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия в виде практических и лабораторных работ, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Панна», МАУ «КШП» 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; 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:

Русского языка/ Литературы;

Иностранного языка;

Химии/ Биологии;

Математики;

Географии;

Физики;

Истории/Обществознания

Социально-экономических дисциплин;

Информатики/ Цифровые технологии в профессиональной деятельности;

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОБЗР/Безопасности жизнедеятельности;

Технического оснащения и организации рабочего места/Охраны труда.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана;

Учебный кондитерский цех.

Спортивный зал

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

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.

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: 33 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 на предприятиях общественного питания, 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 | | | | |

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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет – 210,446 тыс. руб.

| Составляющие нормативных затрат при наполняемости групп | Размеры базовых составляющих нормативных затрат (тыс. руб.) | Коэффициенты региональные и отраслевые (Мурманская обл.) | Размеры базовых составляющих нормативных затрат (тыс. руб.) с учетом региональных корректирующих коэффициентов (Мурманская обл.) |
|--|---|--|--|
| Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы | | | |
| 1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей/мастеров производственного обучения | 80,588 | 2,9 | 109,47 |
| 2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации образовательной программы СПО | 0,3 | | |
| 3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы | 2,06 | | |
| 4. Затраты на приобретение транспортных услуг | 0,1 | | |
| 5. Затраты на организацию учебной и производственной практики | 1,47 | | |
| 6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения | 0,3 | | |
| Затраты на общехозяйственные нужды | | | |
| 1. Затраты на коммунальные услуги | 19,418 | 3,738 | 19,90728,018 |

| | | | |
|---|---------|--|--|
| 2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги | 1,59 | | |
| 3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции) | 103,87 | | |
| 4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися. | 0,75 | | |
| ИТОГО | 210,446 | | |