

**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](#__RefHeading___1)

[1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2](#__RefHeading___2)

[1.2. Нормативные документы 2](#__RefHeading___3)

[1.3. Перечень сокращений 3](#__RefHeading___4)

[Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 4](#__RefHeading___5)

[Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5](#__RefHeading___6)

[3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5](#__RefHeading___7)

[3.2. Профессиональные стандарты 5](#__RefHeading___8)

[3.3. Осваиваемые виды деятельности 6](#__RefHeading___9)

[Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 8](#__RefHeading___10)

[4.1. Общие компетенции 8](#__RefHeading___11)

[4.2. Профессиональные компетенции 12](#__RefHeading___12)

[4.3. Матрица компетенций выпускника 76](#__RefHeading___13)

[Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 90](#__RefHeading___14)

[5.1. Учебный план 90](#__RefHeading___15)

[5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 95](#__RefHeading___16)

[5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 96](#__RefHeading___17)

[5.4. Календарный учебный график 97](#__RefHeading___18)

[5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 98](#__RefHeading___19)

[5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 98](#__RefHeading___20)

[5.7. Практическая подготовка 98](#__RefHeading___21)

[5.8. Государственная итоговая аттестация 99](#__RefHeading___22)

[Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 99](#__RefHeading___23)

[6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 99](#__RefHeading___24)

[6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 99](#__RefHeading___25)

[6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 100](#__RefHeading___26)

[6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 100](#__RefHeading___27)

**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» с изменениями от 3 июля 2024 г. № 464 (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 с изменениями от 03.07.2024 № 464);

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 | 2 года 10 месяцев | |
| Нормативный объем образовательной программы на базе ООО | 4428 час. | |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы | 2 года 10 месяцев | |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы | 4428 час. | |
| Форма обучения | очная | |
| **Структура образовательной программы** | **Объем, в ак.ч.** | **в т.ч. в форме практической подготовки** |
| Обязательная часть образовательной программы | **4428** | **2680** |
| общеобразовательные дисциплины | *1476* | *606* |
| общепрофессиональный цикл | *515* | *190* |
| профессиональный цикл | *2401* | *1884* |
| в т.ч. практика:  - учебная  - производственная | 1224  540  684 | 1224  540  684 |
| Вариативная часть образовательной программы | *583* | 410 |
| в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль: | *404* | *378* |
| *ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности* | 30 | 30 |
| ПМ. 06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» | 368 | 348 |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена | 36 | 36 |
| Всего | 4428 | 3090 |

# 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 | A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара  A/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 | А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места  А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий |
| ОТФ В  Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий  В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий  В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий  В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий  В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий |

3.3. Осваиваемые виды деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов деятельности | Код и наименование ПМ |
| Виды деятельности (общие) | |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| 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 | **Умения:** |
| распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части |
| определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы |
| выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах |
| оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** |
| актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях |
| основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| методы работы в профессиональной и смежных сферах |
| порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** |
| определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации |
| выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска |
| оценивать практическую значимость результатов поиска |
| применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| **Знания:** |
| номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| приемы структурирования информации |
| формат оформления результатов поиска информации |
| современные средства и устройства информатизации, порядок их применения |
| программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | **Умения:** |
| определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| применять современную научную профессиональную терминологию |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования |
| презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности |
| определять источники достоверной правовой информации |
| составлять различные правовые документы |
| находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать |
| оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта |
| выявлять достоинства и недостатки  коммерческой идеи, презентовать идеи открытия  собственного дела в профессиональной деятельности |
| оформлять бизнес – планы, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| **Знания:** |
| содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| современная научная и профессиональная терминология |
| возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| правила разработки презентации, основные этапы разработки и реализации проекта |
| основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности |
| правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации |
| кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и и команде | **Умения:** |
| организовывать работу коллектива и команды |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** |
| психологические основы деятельности коллектива |
| психологические особенности личности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** |
| грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке |
| проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** |
| правила оформления документов |
| правила построения устных сообщений |
| особенности социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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 |
| основ традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений |
| значимость профессиональной деятельности по профессии |
| стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** |
| соблюдать нормы экологической безопасности |
| определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства |
| организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **Знания:** |
| правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| пути обеспечения ресурсосбережения |
| принципы бережливого производства |
| основные направления изменения климатических условий региона |
| правила поведения в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии |
| **Знания:** |
| роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека |
| основы здорового образа жизни |
| условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии |
| средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **Умения:** |
| понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
| участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы |
| строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности |
| кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
| особенности произношения |
| правила чтения текстов профессиональной направленности |

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее  место, оборудование, сырье,  исходные материалы для  обработки сырья,  приготовления  полуфабрикатов в  соответствии с инструкциями  и регламентами | **Навыки:** |
| 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  экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов |
| правила обращения с тарой поставщика |
| правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку,  подготовку овощей, грибов,  рыбы, нерыбного водного  сырья, мяса, домашней птицы,  дичи, кролика | **Навыки:** |
| обработка различными методами, подготовка традиционных видов  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:** |
| 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 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Навыки:** |
| 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  потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:** |
| требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной  санитарии в организации питания |
| виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам  хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том  числе региональных |
| методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) |
| способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов |
| техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и  правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов |
| правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Навыки:** |
| приготовления полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий из мяса,  домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том  числе региональных |
| порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения  полуфабрикатов |
| ведения расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:** |
| соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья  и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования  ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции |
| владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи |
| владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов |
| нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы |
| рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной  терминологией |
| **Знания:** |
| требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной  санитарии в организации питания |
| виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам  хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том  числе региональных |
| методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) |
| способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности  продуктов при приготовлении полуфабрикатов |
| техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных  полуфабрикатов |
| правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| 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 |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на  вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том  числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи супов |
| правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов |
| правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| правила, техника общения спотребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации |
| **Умения:** |
| подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления соусов |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость  в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| рационально использовать продукты, полуфабрикаты |
| готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы |
| охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать  отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по  безопасности |
| закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки |
| соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов |
| выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления  основных соусов и их производных |
| рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции |
| изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса |
| доводить соусы до вкуса |
| проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу |
| порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход соусов при порционировании |
| выдерживать температуру подачи |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования |
| творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с  учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных  ингредиентов для соусов |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |
| методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |
| органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов |
| ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование |
| классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,  методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том  числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их  кулинарное назначение |
| температурный режим и правила приготовления основных соусов и их  производных |
| виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной  эксплуатации |
| правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов |
| правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов |
| нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов  различной консистенции |
| техника порционирования, варианты подачи соусов |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов |
| методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами |
| температура подачи соусов |
| требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых,  макаронных изделий 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 горячих блюд  и гарниров |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и  гарниров в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,  сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления  блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и  кулинарных свойств:  −замачивать сушеные;  −бланшировать;  −варить в воде или в молоке;  −готовить на пару;  −припускать в воде, бульоне и собственном соку;  − жарить сырые и предварительно  отваренные;  − жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  −фаршировать, тушить, запекать;  −готовить овощные пюре;  −готовить начинки из грибов |
| определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов |
| доводить до вкуса, нужной  консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления  блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа  питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:  −замачивать в воде или молоке;  −бланшировать;  −варить в воде или в молоке;  −готовить на пару;  −припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  −жарить предварительно отваренные;  −готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  −готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  −выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  −готовить пюре из бобовых |
| определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий |
| доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий |
| рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп,  бобовых, макаронных изделий |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых,макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из  овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с  учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом  требований к безопасности пищевых продуктов |
| хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и  гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| владеть профессиональной терминологией; консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с  учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов |
| органолептические способы определения готовности |
| ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |
| органолептические способы определения готовности |
| ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных  ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного  ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного  ассортимента |
| правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного  ассортимента |
| правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты |
| правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки |
| ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос  взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| 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 горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать |
| определять степень готовности блюд  из яиц; доводить до вкуса |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: −протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  −формовать изделия из творога;  −жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; −жарить на плоской поверхности;  −жарить, запекать на гриле |
| определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: −замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  −формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  −охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; −подготавливать продукты для пиццы;  −раскатывать тесто, нарезать лапшу  домашнюю вручную и механизированным способом;  −жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; −выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; −жарить в большом количестве жира;  −жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  −разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;  –определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса |
| проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования  ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок из яиц, творога, сыра, муки |
| охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные  изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для  транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки  разнообразного ассортимента |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| органолептические способы определения готовности |
| нормы, правила взаимозаменяемости |
| техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос |
| правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| 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, закуcок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной  массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной  котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной  котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном  соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира |
| определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из  рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные  изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья |
| разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству |
| температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| органолептические способы определения готовности |
| ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток |
| правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос |
| правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним |
| организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: −варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  −варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  −припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; −жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  −жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; −жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  −жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  −жарить пластованные тушки птицы под прессом; −жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; −тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; −запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; −бланшировать, отваривать мясные продукты |
| определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| органолептические способы определения готовности |
| ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос |
| правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок |
| подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:** |
| выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в  соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования |
| выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства |
| владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на  хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования |
| соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные  приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов |
| осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями |
| обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:** |
| требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания |
| виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды |
| правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| правила утилизации отходов |
| виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов |
| виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |
| правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче |
| **Умения:** |
| подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок |
| выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок |
| смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей |
| смешивать и настаивать растительные масла с пряностями |
| тереть хрен на терке и заливать кипятком |
| растирать горчичный порошок с пряным отваром |
| взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез |
| пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного |
| доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки |
| готовить производные соуса майонез |
| корректировать 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 степениготовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок |
| ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование |
| классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение |
| температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок |
| виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации |
| требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов |
| техника порционирования, варианты подачи соусов |
| методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами |
| температура подачи соусов |
| правила хранения готовых соусов |
| требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов 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 салатов |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в  соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов |
| нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом |
| замачивать сушеную морскую капусту для набухания |
| нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты |
| выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов |
| прослаивать компоненты салата |
| смешивать различные ингредиенты салатов |
| заправлять салаты заправками |
| доводить салаты до вкуса |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления |
| соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов |
| проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом  рационального использования ресурсов, соблюдением требований по  безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при  порционировании |
| выдерживать температуру подачи салатов |
| хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| рассчитывать стоимость |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с  учетом их сочетаемости,  взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов |
| органолептические способы определения готовности |
| ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента |
| правила хранения салатов разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента |
| правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос |
| правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок 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 бутербродов, холодных закусок |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов |
| нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом |
| вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь |
| готовить квашеную капусту |
| мариновать овощи, репчатый лук, грибы |
| нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр |
| охлаждать готовые блюда из различных продуктов |
| фаршировать куриные и перепелиные яйца |
| фаршировать шляпки грибов |
| подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без |
| подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции |
| вырезать украшения из овощей, грибов |
| измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования |
| доводить до вкуса |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок |
| проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок |
| хранить бутерброды, холодные закуски |
| с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок |
| органолептические способы определения готовности |
| ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| правила хранения, требования к безопасности |
| хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток |
| правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос |
| правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного 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 |
| ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, творческое оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним |
| организовывать их хранение в процессе приготовления |
| выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств |
| охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности |
| порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь |
| снимать кожу с отварного языка |
| нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере |
| замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе |
| украшать и заливать мясные продукты порциями |
| вынимать готовое желе из форм |
| доводить до вкуса |
| подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости |
| подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости |
| соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| органолептические способы определения готовности |
| ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами |
| нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| подготовка, уборка рабочего места, подготовкеа к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:** |
| выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования |
| выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства |
| владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования |
| соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов |
| осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями |
| обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:** |
| требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания |
| виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды |
| правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| правила утилизации отходов |
| виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов |
| способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| правила оформления заявок на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, творческое оформление и подготовае к реализации холодных 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, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| выбирать, подготавливать ароматические вещества |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы |
| хранить, использовать готовые виды теста |
| нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды |
| варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине |
| запекать фрукты |
| взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки |
| подготавливать желатин, агар-агар |
| готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки |
| смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства |
| использовать и выпекать различные виды готового теста |
| определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов |
| доводить до вкуса |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов |
| охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| **Знания:** |
| ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов |
| органолептические способы определения готовности |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| правила общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **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 |
| методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов |
| органолептические способы определения готовности |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков |
| 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 холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| выбирать, подготавливать ароматические вещества |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств |
| отжимать сок из фруктов, овощей, ягод |
| смешивать различные соки с другими ингредиентам |
| проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами |
| готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки |
| готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства |
| готовить лимонады |
| готовить холодные алкогольные напитки |
| готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде |
| подготавливать пряности для напитков |
| определять степень готовности напитков |
| доводить их до вкуса |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать |
| соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления |
| проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи холодных напитков |
| хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков |
| органолептические способы определения готовности |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента |
| правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков |
| ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:** |
| подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| выбирать, подготавливать ароматические вещества |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств |
| заваривать чай |
| варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины |
| готовить кофе на песке |
| обжаривать зерна кофе |
| варить какао, горячий шоколад |
| готовить горячие алкогольные напитки |
| подготавливать пряности для напитков |
| определять степень готовности напитков |
| доводить их до вкуса |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать |
| соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления |
| проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать температуру подачи горячих напитков |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования |
| рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
| **Знания:** |
| правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков |
| органолептические способы определения готовности |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи |
| виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента |
| правила расчета с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Умения:** |
| выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| применять регламенты, стандарты и  нормативно-техническую  документацию, соблюдать санитарные требования |
| выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства |
| владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |
| соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования |
| обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков |
| соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе |
| подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Знания:** |
| требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания |
| виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| организация работ в кондитерском цехе |
| последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды |
| правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| правила утилизации отходов |
| виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| правила оформления заявок на склад |
| виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Навыки:** |
| приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов |
| **Умения:** |
| подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов |
| хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки |
| 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 жженый сахар |
| готовить посыпки; |
| готовить помаду, глазури; |
| готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| определять степень готовности отделочных полуфабрикатов |
| доводить до вкуса, требуемой консистенции |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения |
| хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| **Знания:** |
| ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов |
| виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства |
| характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов |
| органолептические способы определения готовности |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства |
| требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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 хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств |
| подготавливать продукты |
| замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования |
| подготавливать начинки, фарши |
| подготавливать отделочные полуфабрикаты |
| прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования |
| проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба |
| проводить оформление хлебобулочных изделий |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба |
| рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| **Знания:** |
| ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба |
| органолептические способы определения готовности выпеченных изделий |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| 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 |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств |
| подготавливать продукты |
| готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования |
| подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты |
| проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий |
| проводить оформление мучных кондитерских изделий |
| выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий |
| рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| **Знания:** |
| ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий |
| органолептические способы определения готовности выпеченных изделий |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | **Навыки:** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос |
| взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:** |
| подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства |
| выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества |
| взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой |
| осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа |
| использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания |
| подготавливать продукты |
| готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования |
| подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты |
| проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката |
| готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |
| проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос |
| порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции |
| соблюдать выход при порционировании |
| выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов |
| рассчитывать стоимость |
| владеть профессиональной терминологией |
| консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| **Знания:** |
| ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости |
| критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания |
| виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов |
| ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов |
| органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов |
| нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| правила, техника общения с потребителями |
| базовый словарный запас на иностранном языке |
| Освоение видов работ по профессии «Пекарь» | ПК 6.1 Производить приготовление теста | **Навыки:** |
| хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста |
| приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования |
| обслуживания оборудования для приготовления теста |
| **Умения:** |
| пользоваться производственными рецептурами и технологическими  инструкциями |
| взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье |
| оценивать качество сырья по органолептическим показателям |
| оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по  органолептическим показателям |
| **Знания:** |
| характеристики сырья и требования к его качеству |
| правила хранения сырья |
| правила подготовки сырья к пуску в производство |
| ПК 6.2  Производить деление теста, формовать изделия | **Навыки:** |
| деление теста вручную |
| формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную |
| ведение работ на тестоделительных машинах |
| ведение работ на машинах для формования тестовых заготовок |
| **Умения:** |
| 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 отделывать поверхности полуфабрикатов |
| контролировать качество окончательной расстойки  полуфабрикатов |
| **Знания:** |
| 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, отделывать поверхность готовых изделий | **Навыки:** |
| выпекания хлеба, хлебобулочных изделий |
| **Умения:** |
| 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 специфики[[1]](#footnote-1)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | A/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 | A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 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 | A/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 | A/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 | A/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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | A/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 | A/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 | A/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, сыра, муки разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | A/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 | A/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 регламентами | 33.011 | ОТФ А  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара  ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара  В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| 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 | A/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 | A/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 | A/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 | A/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 разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 33.011 | ОТФ А  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара  ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | A/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 | A/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 | A/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 | A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 33.011 | В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 Выполнение заданий повара по 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 десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | 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 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | *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/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* | 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/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 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | *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/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 |
| ВД по запросу работодателя | Освоение видов работ по профессии «Пекарь» | ПК 6.1 Производить приготовление теста | *33.014* | ОТФ А  Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря  ОТФ В  Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места  В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий  В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов 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, отделывать 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 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | | **Наименование** | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Общие компетенции (ОК) | | | | | | | | | Профессиональные компетенции (ПК) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 2.5 | 2.6 | 2.7 | 2.8 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 3.4 | 3.5 | 3.6 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 4.5 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 5.4 | 5.5 | 6.1 | 6.2 | 6.3 |
| **Обязательная часть образовательной программы** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***ООД.00*** | ***Общеобразовательные дисциплины*** | | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.01 | Русский язык | | О | О | О | О | О | О |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.02 | Литература | | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.03 | Иностранный язык | | О | О | О | О | О |  |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.04 | Математика | |  | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.05 | История | | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.06 | Основы безопасности и защиты Родины | | О | О | О | О | О | О |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.07 | Физика | | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.08 | Обществознание | | О | О | О | О | О | О |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.09 | География | | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.10 | Физическая культура | | О | О | О | О | О |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.11 | Информатика | | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.12 | Химия (профильная дисциплина) | | О | О | О | О | О |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.13 | Биология (профильная дисциплина) | | О | О | О | О | О |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.14 | Рисование и лепка | | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ООД.15 | Экология | | О | О | О | О | О |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Индивидуальный проект | | О | О | О | О | О | О |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональный цикл** | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 01 | | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | О | О | О | О | О | О | О |  | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 02 | | Основы товароведения продовольственных товаров | О | О | О | О | О |  | О |  | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 03 | | Техническое оснащение и организация рабочего места | О | О | О | О | О |  | О |  | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 04 | | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | О | О | О | О | О | О | О |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП. 05 | | Основы калькуляции и учёта | О | О | О | О | О |  | О |  | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 06 | | Охрана труда и бережливое производство | О | О | О | О | О | О | О |  | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 07 | | Иностранный язык в профессиональной деятельности | О | О | О | О | О | О |  |  | О |  |  | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 08 | | Безопасность жизнедеятельности | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  | О |  |  |  |  |  | О |  |  |  |  | О |  |  |  |  | О |
| ОП. 09 | | Физическая культура | О | О | О | О | О | О |  | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.10 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | О | О | О | О | О |  |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП. 11 | | Арктическая кухня | О | О | О | О | О | О | О |  | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| ОП. 12 | | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | О | О | О | О | О | О |  |  | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 01.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | | Учебная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | | Производственная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02 | | Учебная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | | Производственная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.03 | | Учебная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | | Производственная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04 | | Учебная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | | Производственная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |
| МДК.05.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |
| МДК.05.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |
| УП.05 | | Учебная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |
| ПП.05 | | Производственная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О | О | О |  |  |  |
| **ПМ.06** | | **Выполнение работ по профессии «Пекарь»** | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О |
| МДК.06.01 | | Технология приготовления, формование и выпечка хлебобулочных изделий | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О |
| УП. 06 | | Учебная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О |
| ПП. 06 | | Производственная практика | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | О | О |

# Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план [[2]](#footnote-2)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование[[3]](#footnote-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]](#footnote-4) | Практики | Курсовой проект | Самостоятельная работа[[5]](#footnote-5) | Промежуточная аттестация | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | |
| 1 семестр | 2семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| *ООД. 00* | ***Общеобразовательные дисциплины*** |  | **1476** | **606** | **781** | **564** | **0** | **30** | **23** | **1476** | **0** | **576** | **691** | **65** | **153** | **0** | **0** |
| ООД.01 | Русский язык | Э | 82 | 14 | 58 | 14 | 0 | 0 | 5 | 82 | 0 | 82 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.02 | Литература | ДЗ | 108 | 30 | 76 | 30 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.03 | Иностранный язык | ДЗ | 96 | 92 | 0 | 92 | 0 | 0 | 0 | 96 | 0 | 50 | 46 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.04 | Математика | Э | 190 | 66 | 110 | 66 | 0 | 0 | 6 | 190 | 0 | 88 | 102 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.05 | Физическая культура | З,ДЗ | 78 | 70 | 8 | 70 | 0 | 0 | 0 | 78 | 0 | 32 | 46 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.06 | История | Э | 136 | 26 | 96 | 26 | 0 | 0 | 0 | 136 | 0 | 0 | 0 | 60 | 76 | 0 | 0 |
| ООД.07 | Основы безопасности и защиты Родины | ДЗ | 70 | 34 | 34 | 34 | 0 | 0 | 0 | 70 | 0 | 34 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.08 | Физика | ДЗ | 112 | 38 | 68 | 38 | 0 | 0 | 0 | 112 | 0 | 58 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.09 | Обществознание | ДЗ | 72 | 10 | 60 | 10 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| ООД.10 | География | ДЗ | 76 | 10 | 62 | 10 | 0 | 0 | 0 | 76 | 0 | 0 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.11 | Информатика | ДЗ | 84 | 64 | 12 | 64 | 0 | 0 | 0 | 84 | 0 | 42 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.12 | Химия (профильная дисциплина) | Э | 186 | 60 | 111 | 60 | 0 | 0 | 6 | 186 | 0 | 53 | 133 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.13 | Биология (профильная дисциплина) | Э | 80 | 30 | 40 | 30 | 0 | 0 | 6 | 80 | 0 | 80 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.14 | Рисование и лепка | ДЗ | 38 | 16 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.15 | Экология | КР | 38 | 16 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Индивидуальный проект |  | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | 10 | 10 | 5 | 5 | 0 | 0 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **515** | **252** | **226** | **252** | 0 | **22** | **0** | **407** | **108** | **45** | **60** | **94** | **130** | **72** | **114** |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ДЗ | 45 | 18 | 20 | 18 | 0 | 4 | 0 | 45 | 0 | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП. 02 | Основы товароведения продовольственных товаров | КР | 42 | 12 | 24 | 12 | 0 | 4 | 0 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 0 |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | КР | 36 | 14 | 20 | 14 | 0 | 2 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | КР | 36 | 12 | 20 | 12 | 0 | 2 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учёта | ДЗ | 42 | 10 | 26 | 10 | 0 | 4 | 0 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 |
| ОП. 06 | Охрана труда бережливое производство | З | 50 | 16 | 40 | 16 | 0 | 2 | 0 | 50 | 0 | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП. 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | КР | 36 | 32 | 0 | 32 | 0 | 2 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| ОП. 08 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 52 | 18 | 30 | 18 | 0 | 2 | 0 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 52 | 0 | 0 |
| ОП. 09 | Физическая культура | З,ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОП.10ц[[6]](#footnote-6)* | Цифровые технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | З | **36** | **30** | **6** | **30** | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.11 | Арктическая кухня | КР | 36 | 16 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП. 12 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | КР | 36 | 16 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **2401** | **1884** | **597** | **378** | **0** | **67** | **84** | **1926** | **475** | **0** | **113** | **453** | **581** | **540** | **714** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | Э | **406** | **366** | **105** | **256** | **0** | **16** | **18** | **406** | **0** | **0** | **113** | **123** | **108** | **0** | **0** |
| МДК. 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Э | 113 | 100 | 50 | 40 | 0 | 10 | 6 | 113 | 0 | 0 | 113 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Э | 107 | 80 | 55 | 36 | 0 | 6 | 6 | 107 | 0 | 0 | 0 | 107 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ | 72 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика | З | 114 | 114 | 0 | 108 | 0 | 0 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | Э | **457** | **430** | **108** | **320** | 0 | **10** | **12** | **457** | **0** | **0** | **0** | **260** | **197** | **0** | **0** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ДЗ | 50 | 42 | 28 | 18 | 0 | 2 | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 149 | 130 | 80 | 50 | 0 | 8 | 6 | 149 | 0 | 0 | 0 | 66 | 83 | 0 | 0 |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ | 144 | 144 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика | З | 114 | 114 | 0 | 108 | 0 | 0 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | Э | **418** | **386** | **128** | **256** | 0 | **10** | **18** | **418** | **0** | **0** | **0** | **70** | **86** | **262** | **0** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 108 | 90 | 58 | 36 | 0 | 4 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 36 | 34 | 0 | 0 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 124 | 110 | 70 | 40 | 0 | 6 | 6 | 124 | 0 | 0 | 0 | 34 | 52 | 0 | 0 |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ | 72 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 |
| ПП.03 | Производственная практика | З | 114 | 114 | 0 | 108 | 0 | 0 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 114 | 0 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | Э | **377** | **356** | **102** | **240** | 0 | **12** | **12** | **40** | **0** | **0** | **0** | **0** | **128** | **135** | **114** |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ДЗ | 60 | 50 | 30 | 16 | 0 | 4 | 0 | 50 | 10 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | Э | 131 | 120 | 66 | 44 | 0 | 8 | 6 | 101 | 30 | 0 | 0 | 0 | 68 | 63 | 0 |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ | 72 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 |
| ПП.04 | Производственная практика | З | 114 | 114 | 0 | 108 | 0 | 0 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 114 |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | Э | **375** | **346** | **94** | **66** | 0 | **12** | **12** | **308** | **67** | **0** | **0** | **0** | **0** | **83** | **292** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ДЗ | 81 | 70 | 40 | 32 | 0 | 4 | 0 | 54 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 41 | 40 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Э | 108 | 90 | 54 | 34 | 0 | 8 | 6 | 68 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 66 |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ | 72 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 |
| ПП.05 | Производственная практика | З | 114 | 114 | 0 | 108 | 0 | 0 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 114 |
| **ДПБ** | **Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и (или) работодателя  ООО «Панна», МАУ «КШП»** | Э | **368** | **348** | **60** | **284** | 0 | **7** | **12** | **6** | **368** | **0** | **0** | **0** | **0** | **60** | **308** |
| **ПМ.06** | **Выполнение работ по профессии «Пекарь»** | Э | **368** | **348** | **60** | **284** | 0 | **7** | **12** | **6** | **368** | **0** | **0** | **0** | **0** | **60** | **308** |
| МДК.06.01 | Технология приготовления, формование и выпечка хлебобулочных изделий | Э | 110 | 90 | 60 | 32 | 0 | 7 | 12 | 0 | 110 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 110 |
| УП. 06 | Учебная практика | ДЗ | 108 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| ПП. 06 | Производственная практика | З | 120 | 120 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 6 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| **Итого:** | |  | **4428** | **3048** | **1598** | **2430** | **0** | **119** | **113** | **2333** | **583** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **864** |

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 модулю, изучения цифровых программ, облегчающих составление поварю технологических карт и расчёта меню | |
| 2 | ОП.11 Арктическая кухня | 36 | | ПОП-П | | Дисциплина введена в учебный план с целью изучения специфики кухни северного региона | |
| 3 | ОП.12 Основы финансовой грамотности | 36 | | ПОП-П | | Дисциплина введена в учебный план с целью формирования ОК.3 | |
| 2 | ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 40 | | ПОП -П | | Дополнительные часы направлены на данный модуль с целью получения дополнительных знаний по детскому и ресторанному меню, так как основными работодателями является Комбинат школьного питания, трактир «Дрова» | |
| 3 | ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 67 | | ПОП-П | | Дополнительные часы направлены на данный модуль с целью получения дополнительных знаний по детскому и ресторанному меню, так как основными работодателями является Комбинат школьного питания, трактир «Дрова» | |
| 4 | ПМ.06 Дополнительный профессиональный блок. Выполнение работ по профессии "Пекарь" | 368 | | Работодатель | | Данный модуль введен по просьбе работодателя с целью увеличения профессиональных компетенций студентов | |
| **Итого** | | | 583 | |  | | - | |

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]](#footnote-7) | Ответственный  от предприятия |
| 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов | ПП 01.01 Производственная практика | 108 час. | 4 | МАУ «КШП»  Трактир «Дрова» | Е.В.Кузнецова К.Н.Коренева |
| 2 | Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд | ПП 02.01 Производственная практика | 108 час. | 4 | МАУ «КШП»  Трактир «Дрова» | Е.В.Кузнецова К.Н.Коренева |
| 3 | Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд | ПП 03.01 Производственная практика | 108 час. | 5 | МАУ «КШП»  Трактир «Дрова» | Е.В.Кузнецова К.Н.Коренева |
| 4 | Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ПП 04.01 Производственная практика | 108 час. | 6 | МАУ «КШП»  Трактир «Дрова» | Е.В.Кузнецова К.Н.Коренева |
| 5 | Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПП 05.01 Производственная практика | 108 час. | 6 | МАУ «КШП»  Трактир «Дрова» | Е.В.Кузнецова К.Н.Коренева |
| 6 | Приготовления, формование и выпечка хлебобулочных изделий | ПП 06.01 Производственная практика | 144 час. | 6 | МАУ «КШП»  Трактир «Дрова» | Е.В.Кузнецова К.Н.Коренева |

5.4. Календарный учебный график

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **Сентябрь** | | | | **ПН** | **Октябрь** | | | **ПН** | **Ноябрь** | | | | **Декабрь** | | | | **ПН** | **Январь** | | | **ПН** | **Февраль** | | | **ПН** | **Март** | | | | **ПН** | **Апрель** | | | **ПН** | **Май** | | | | **Июнь** | | | | **ПН** | **Июль** | | | | **Август** | | | | **Всего, ак.ч.** |
| **Порядковые номера недель учебного года** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **44** | **45** | **46** | **47** | **48** | **49** | **50** | **51** | **52** |
| **1** | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *ПА* | ***к*** | ***к*** | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | ***36*** | ***ПА*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | **1476** |
| **2** | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *у* | *у* | *у* | *у* | *у* | *у* | ***к*** | ***к*** | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *ПА* | *П* | ***П*** | *П* | *П* | *П* | *П* | *к* | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | ***к*** | **1512** |
| **3** | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *ПА* | *у* | *у* | *у* | *у* | *П* | *П* | *П* | ***к*** | ***к*** | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *36* | *ПА* | *У* | *У* | *У* | *У* | *У* | *П* | *П* | *П* | *П* | *П* | *П* | ***П*** | *П* | *П* | *П* | *Г* | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | **1476** |

**Сводные данные по бюджету времени[[8]](#footnote-8)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **Обучение по модулям и дисциплинам** | | | | | | **Промежуточная аттестация** | | | | | | **Практики** | | | | | | **ГИА** | | **Каникулы** | **Всего, ак.ч** |
| **Всего** | | **1 семестр** | | **2 семестр** | | **Всего** | | **1 семестр** | | **2 семестр** | | **Всего** | | **1 семестр** | | **2 семестр** | | **Всего** | | **нед.** |
| **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** | **нед.** | **ак.ч.** |
| **1 курс** | *39* | *1404* | *16* | *576* | *23* | *828* | *2* | *72* | *1* | *36* | *1* | *36* | *-* | *-* | *-* | *-* | *-* | *-* | *-* | *-* | *11* | *1872* |
| **2 курс** | *28* | *1008* | *11* | *396* | *17* | *612* | *1* | *36* | *-* | *-* | *1* | *36* | *12* | *432* | *6* | *216* | *6* | *216* | *-* | *-* | *11* | *1872* |
| **3 курс** | *16* | *576* | *9* | *324* | *7* | *252* | *2* | *72* | *1* | *36* | *1* | *36* | *22* | *792* | *7* | *252* | *15* | *540* | *1* | *36* | *2* | *1548* |
| **Всего** | *83* | *2988* | *36* | *1296* | *47* | *1692* | *5* | *180* | *2* | *72* | *3* | *108* | *34* | *1224* | *13* | *468* | *21* | *756* | *1* | *36* | *24* | *5292* |

**Обозначения и сокращения:**



– обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю);

– каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).



5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/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), иимеющими 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 |  |  |

*.*

1. *Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.* [↑](#footnote-ref-1)
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.*  [↑](#footnote-ref-2)
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.* [↑](#footnote-ref-3)
4. *В учебном плане образовательной организации учебные занятия можно разделить на графы – теоретические занятия, лабораторные и практические занятия.* [↑](#footnote-ref-4)
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. [↑](#footnote-ref-5)
6. *Сструктурные 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.* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3* [↑](#footnote-ref-7)
8. *Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно* [↑](#footnote-ref-8)