

Министерство образования Омской области  
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области  
«Тюкалинский профессиональный колледж»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании педагогического  
совета  
протокол № 11 от «30» июня 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор БПОУ ТПК  
Н.М. Мясникович

«30» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Основная образовательная  
программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
(очная форма обучения)**

Квалификация: повар-кондитер

2022 г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>7</b>
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников .....	7
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям .....	7
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....</b>	<b>8</b>
4.1. Общие компетенции .....	8
4.2. Профессиональные компетенции .....	11
4.3 Личностные результаты .....	144
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы.....</b>	<b>146</b>
5.1. Учебный план для профессии 43.01.09 Повар, кондитер .....	146
5.2. Календарный учебный график для профессии 43.01.09 Повар, кондитер .....	174
5.3 Рабочая программа воспитания .....	175
Календарный план воспитательной работы .....	175
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>176</b>
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы .....	176
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы .....	180
6.3. Организация воспитания обучающихся .....	187
6.4. Финансовые условия реализации образовательной программы .....	187
6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы.....	205
<b>Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>207</b>
<b>Раздел 8. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....</b>	<b>208</b>
<b>Раздел 9. Разработчики примерной основной образовательной программы .....</b>	<b>209</b>

## Приложения

### Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 1.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение 1.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

### **Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин**

Приложение 2.1. Программа учебной дисциплины ОУП.01 «Русский язык»

Приложение 2.2. Программа учебной дисциплины ОУП.02 «Литература»

Приложение 2.3. Программа учебной дисциплины ОУП.03 «Иностранный язык»

Приложение 2.4. Программа учебной дисциплины ОУП.04 «Математика»

Приложение 2.5. Программа учебной дисциплины ОУП.05 «История»

Приложение 2.6. Программа учебной дисциплины ОУП.06 «Физическая культура»

Приложение 2.7. Программа учебной дисциплины ОУП.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение 2.8. Программа учебной дисциплины ОУП.08 «Астрономия»

Приложение 2.9. Программа учебной дисциплины «Индивидуальный проект»

Приложение 2.10. Программа учебной дисциплины УПВ.01 «Родной язык»

Приложение 2.11. Программа учебной дисциплины УПВ.02 «Информатика»

Приложение 2.12. Программа учебной дисциплины УПВ.03 «Химия»

Приложение 2.13. Программа учебной дисциплины «Биология»

Приложение 2.14. Программа учебной дисциплины ДК.01 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»

Приложение 2.15. Программа учебной дисциплины ДК.02 «Введение в профессию»

Приложение 2.16. Программа учебной дисциплины ДК.03 «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности»

Приложение 2.17. Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2.18. Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 2.19. Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 2.20. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 2.21. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции»

Приложение 2.22. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»

Приложение 2.23. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.24. Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.25. Программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура»

Приложение 2.26. Программа учебной дисциплины ОП.10 «Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности»

**Приложение 3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы**

**Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации (по профессии)**

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, программа) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ООП.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

-Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

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

- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 5 августа 2020 г «О практической подготовке обучающихся»;

-Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки, разработанные Министерством просвещения РФ;

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610-н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597-н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914-н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г.,

регистрационный №40270);

-Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015г., № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

-ФГОС среднего общего образования;

-Устав БПОУ ТПК;

-Методические рекомендации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (БОУ ДПО «Институт развития образования Омской области» РУМО СПО, Протокол № 2 от 30.04.2020 года).

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

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

ЛР – личностные результаты

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### 2.1. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар ⇔ кондитер*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

#### 3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

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

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

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

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> 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.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	Ресурсы
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные;</li> <li>-мочная ванна;</li> <li>-овощерезательная машина;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-мясорубка;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-блендер;</li> <li>-куттер;</li> <li>-планетарный миксер;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-аппарат для вакуумной упаковки;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-горелка газовая ручная;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-посудомоечная машина;</li> <li>-мусат для заточки ножей.</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; <ul style="list-style-type: none"> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>	
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные;</li> <li>-моечная ванна;</li> <li>-овощерезательная машина;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-мясорубка;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-блендер;</li> <li>-куттер;</li> <li>-планетарный миксер;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-аппарат для вакуумной упаковки;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-горелка газовая ручная;</li> <li>-овоскоп;</li> </ul>

			-нитрат-тестер; -посудомоечная машина; -мусат для заточки ножей.
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>	
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные;</li> <li>-моечная ванна;</li> <li>-овощерезательная машина;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-мясорубка;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-блендер;</li> <li>-куттер;</li> <li>-планетарный миксер;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-аппарат для вакуумной упаковки;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-горелка газовая ручная;</li> </ul>

			-овоскоп; -нитрат-тестер; -посудомоечная машина; -мусат для заточки ножей.
		<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать</li> </ul>	

		<p>полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования,</li> </ul>	

		<p>условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные;</li> <li>-моечная ванна;</li> <li>-овощерезательная машина;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-мясорубка;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-блендер;</li> <li>-куттер;</li> <li>-планетарный миксер;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-аппарат для вакуумной упаковки;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-горелка газовая ручная;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-посудомоечная машина;</li> <li>-мусат для заточки ножей.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости,</li> </ul>	

		<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения</li> </ul>	

		<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные электронные;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-блендер;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> </ul>

	регламентами		<ul style="list-style-type: none"> <li>-привод универсальный для взбивания;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-печь пароконвекционная;</li> <li>-гриль электрический;</li> <li>- гриль саламандер;</li> <li>-фритюрница;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-машина для вакуумной упаковки;</li> <li>-термоупаковщик.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей,</li> </ul>	

		<p>острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих</li> </ul>	

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> <li>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов,</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>	
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные электронные;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-блендер;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-привод универсальный для взбивания;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-печь пароконвекционная;</li> <li>-гриль электрический;</li> <li>- гриль саламандер;</li> <li>-фритюрница;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-машина для вакуумной упаковки;</li> <li>-термоупаковщик.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> </ul> </li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос,</li> </ul>	

		<p>транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>	
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные электронные;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-блендер;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-привод универсальный для взбивания;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-печь пароконвекционная;</li> <li>-гриль электрический;</li> <li>-гриль саламандер;</li> <li>-фритюрница;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-машина для вакуумной</li> </ul>

			упаковки; -термоупаковщик.
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной</li> </ul> </li> </ul>	

		<p>консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и</li> </ul>	

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и</li> </ul>	<p>-весы настольные электронные; -шкаф интенсивной заморозки; -шкаф морозильный;</p>

	<p>непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовке к реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-блендер;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-привод универсальный для взбивания;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-печь пароконвекционная;</li> <li>-гриль электрический;</li> <li>- гриль саламандер;</li> <li>-фритюрница;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-машина для вакуумной упаковки;</li> <li>-термоупаковщик.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– 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;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе</li> </ul>	

		<p>региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>	
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные электронные;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>- шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-</li> </ul>

	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>региональных;          – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>витрина;          -льдогенератор;          -блендер;          -слайсер;          -куттер или бликсер;          -процессор кухонный;          -овощерезка;          -привод универсальный для взбивания;          -плиты электрические или с индукционным нагревом;          -печь пароконвекционная;          -гриль электрический;          - гриль саламандер;          -фритюрница;          -микроволновая печь;          -овоскоп;          -нитрат-тестер;          -машина для вакуумной упаковки;          -термоупаковщик.</p>
		<p><b>Умения:</b>          – 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</p>	

		<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых;</li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</li> </ul>	

		<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ,</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные электронные;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>- шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-блендер;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-привод универсальный для взбивания;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-печь пароконвекционная;</li> <li>-гриль электрический;</li> <li>- гриль саламандер;</li> <li>-фритюрница;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-машина для вакуумной упаковки;</li> <li>-термоупаковщик.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>	

		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– 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)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья,</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> <li>- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные электронные;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-блендер;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-привод универсальный для взбивания;</li> </ul>

			<p>-плиты электрические или с индукционным нагревом;  -печь пароконвекционная;  -гриль электрический;  - гриль саламандер;  -фритюрница;  -микроволновая печь;  -овоскоп;  -нитрат-тестер;  -машина для вакуумной упаковки;  -термоупаковщик.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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:</li> <li>– варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>– готовить на пару;</li> <li>– припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>– жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>– жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>– фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>– варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>– бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>– припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>– жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>	
--	--	--	--

		закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</li> <li>– ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li> <li>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными</li> </ul>	

		<p>продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
	<p><b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные электронные;</li> <li>-шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> <li>-блендер;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-привод универсальный для взбивания;</li> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-печь пароконвекционная;</li> <li>-гриль электрический;</li> <li>-гриль саламандер;</li> <li>-фритюрница;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-овоскоп;</li> <li>-нитрат-тестер;</li> <li>-машина для вакуумной упаковки;</li> <li>-термоупаковщик.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>	

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>– 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:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- 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</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их</li> </ul>	

		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование:</p>

<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитрат-тестер; машина для вакуумной</p>
---	--	---	--

			упаковки; термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.
		<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>	

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>	
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование:</p> <p>весы настольные, электронные;</p> <p>холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p>льдогенератор;</p> <p>механическое оборудование:</p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер,</p> <p>куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),</p> <p>процессор кухонный, овощерезка,</p> <p>привод универсальный с взбивания;</p> <p>тепловое оборудование:</p> <p>плиты электрические или с индукционным нагревом,</p> <p>печь пароконвекционная, конвекционная печь,</p>

			<p>         вок сковорода,          гриль электрический,          гриль – саломандра,          фритюрница,          микроволновая печь;          оборудование для упаковки,          оценки качества и безопасности          пищевых продуктов:          овоскоп;          нитрат-тестер;          машина для вакуумной          упаковки;          термоупаковщик;          оборудование для мытья          посуды:          машина посудомоечная;          вспомогательное оборудование:          стол производственный с          моечной ванной,          стеллаж передвижной,          моечная ванна двухсекционная.          Инвентарь, инструменты,          кухонная посуда:          функциональные емкости из          нержавеющей стали для          хранения и транспортировки;          термобоксы;          набор разделочных досок          (деревянных с маркировкой          «СО», «Гастрономия»,          «Готовая          продукция» или из пластика с          цветовой маркировкой для       </p>
--	--	--	---

			<p>каждой группы продуктов),  подставка для разделочных  досок,  термометр со щупом,  мерный стакан,  венчик,  миски (нержавеющая сталь),  сито, шенуа,  лопатки (металлические,  силиконовые), половник,  пинцет, щипцы кулинарные,  набор ножей  «поварская тройка»,  мусат для заточки ножей,  корзины для органических и  неорганических отходов.  Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л,  1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковород диаметром 24см,  32см; гриль сковорода;  сотейники,  суповые миски,  расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых  продуктов,  пакеты для вакуумного  аппарата, шпагат, контейнеры  одноразовые для пищевых  продуктов,  перчатки силиконовые,  посуда для презентации:  тарелки глубокие, тарелки</p>
--	--	--	--

			глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>– 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;</li> <li>– тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>– растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>– взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>– доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>– готовить производные соуса майонез;</li> <li>– корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– определять степень готовности соусов;</li> <li>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul>	
		<b>Знания:</b>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– правила</li> <li>– хранения готовых соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>	
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционнымнагревом,</p>

			<p>печь пароконвекционная.  конвекционная печь,  вок сковорода,  гриль электрический,  гриль – саломандра,  фритюрница.  микроволновая печь;  оборудование для упаковки,  оценки  качества и безопасности  пищевых  продуктов:  овоскоп,  нитрат-тестер,  машина для вакуумной  упаковки,  термоупаковщик;  оборудование для мытья  посуды:  машина посудомоечная,  вспомогательное оборудование:  стол производственный с  моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:  функциональные емкости из  нержавеющей стали для  хранения и транспортировки,  термобоксы,  набор разделочных досок  (деревянных с маркировкой)</p>
--	--	--	--

			<p>«СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  сотейники,  суповые миски,  расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых</p>
--	--	--	---

			продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные</li> </ul>	

		<p>продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>– прослаивать компоненты салата;</li> <li>– смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>– заправлять салаты заправками;</li> <li>– доводить салаты до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li><li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li><li>– требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li><li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li><li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li><li>– правила, техника общения с потребителями;</li><li>базовый словарный запас на иностранном языке</li></ul>	
--	--	--	--

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковород, гриль электрический, гриль – саломандра, фритюрница. микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности</p>
--	--	---	---

			<p>пищевых продуктов:  овоскоп,  нитрат-тестер,  машина для вакуумной  упаковки;  термоупаковщик;  оборудование для мытья  посуды:  машина посудомоечная;  вспомогательное оборудование:  стол производственный с  моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:  функциональные емкости из  нержавеющей стали для  хранения и транспортировки,  термобоксы,  набор разделочных досок  (деревянных с маркировкой  «СО», «Гастрономия»,  «Готовая  продукция» или из пластика с  цветовой маркировкой для  каждой группы продуктов),  подставка для разделочных  досок,  термометр со щупом,  мерный стакан,  венчик,  миски (нержавеющая сталь),</p>
--	--	--	--

			<p>сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p>
		<p><b>Умения:</b> – подбирать в соответствии с технологическими</p>	

		<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>– готовить квашеную капусту;</li> <li>– мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>– охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>– фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>– фаршировать шляпки грибов;</li> <li>– подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>– вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>– измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого</p>

			<p>измельчения продуктов),  процессор кухонный,  овощерезка,  привод универсальный для  взбивания;  тепловое оборудование:  плиты электрические или с  индукционным нагревом,  печь пароконвекционная,  конвекционная печь,  вок сковорода,  гриль электрический,  гриль – саломандра,  фритюрница,  микроволновая печь;  оборудование для упаковки,  оценки качества и безопасности  пищевых продуктов:  овоскоп;  нитрат-тестер,  машина для вакуумной  упаковки,  термоупаковщик,  оборудование для мытья  посуды:  машина посудомоечная;  вспомогательное оборудование:  стол производственный с  моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:</p>
--	--	--	---

			<p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски,</p>
--	--	--	---

			<p>расходные материалы:          стрейч пленка для пищевых продуктов,          пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,          перчатки силиконовые          посуда для презентации:          тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо          прямоугольное, соусники</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий,</li> </ul>	

		<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь,</p>

			<p> вок сковорода;  гриль электрический,  гриль – саломандра,  фритюрница,  микроволновая печь;  оборудование для упаковки,  оценки качества и безопасности  пищевых продуктов:  овоскоп,  нитрат-тестер,  машина для вакуумной  упаковки,  термоупаковщик;  оборудование для мытья  посуды:  машина посудомоечная;  вспомогательное оборудование:  стол производственный с  моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:  функциональные емкости из  нержавеющей стали для  хранения и транспортировки,  термобоксы,  набор разделочных досок  (деревянных с маркировкой  «СО», «Гастрономия»,  «Готовая  продукция» или из пластика с  цветовой маркировкой для </p>
--	--	--	---

			<p>каждой группы продуктов),  подставка для разделочных  досок,  термометр со щупом,  мерный стакан,  венчик,  миски (нержавеющая сталь),  сито, шенуа,  лопатки (металлические,  силиконовые), половник,  пинцет, щипцы кулинарные;  набор ножей  «поварская тройка», мусат для  заточки ножей,  корзины для органических и  неорганических отходов.  Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,5л,  1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковородок диаметром  24см, 32см; гриль сковорода;  сотейники,  суповые миски,  расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых  продуктов,  пакеты для вакуумного  аппарата, шпагат, контейнеры  одноразовые для пищевых  продуктов,  перчатки силиконовые;  посуда для презентации:  тарелки глубокие, тарелки</p>
--	--	--	--

			<p>глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;</li> </ul> </li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к</li> </ul>	

		<p>качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>	<p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода,</p>

			<p>гриль электрический,          гриль- саламандра,          фритюрница,          микроволновая печь;          оборудование для упаковки,          оценки качества и безопасности          пищевых продуктов:          овоскоп,          нитрат-тестер,          машина для вакуумной          упаковки,          термоупаковщик;          оборудование для мытья          посуды:          машина посудомоечная,          вспомогательное оборудование:          стол производственный с          моечной ванной,          стеллаж передвижной,          моечная ванна двухсекционная.          Инвентарь, инструменты,          кухонная посуда:          функциональные емкости из          нержавеющей стали для          хранения и транспортировки,          термобоксы,          набор разделочных досок          (деревянных с маркировкой          «СО», «Гастрономия», «Готовая          продукция» или из пластика с          цветной маркировкой для          каждой группы продуктов),          подставка для разделочных</p>
--	--	--	--

			<p>досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски, лопатки, половник, сито, шенуа, пинцет, щипцы кулинарные, наборы ножей; поварская тройка, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л; сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски;</p> <p>расходный материал: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
--	--	--	--

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>	
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске</li> </ul>	<p>Весоизмерительное оборудование:          весы настольные, электронные;          холодильное оборудование:</p>

	десертов разнообразного ассортимента	продукции на вынос, взаимодействии потребителей при отпуске продукции прилавка/раздачи	с с шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль- саламандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;
--	--------------------------------------	--	--

			<p>вспомогательное оборудование:  стол производственный с  моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:  функциональные емкости из  нержавеющей стали для  хранения и транспортировки,  термобоксы,  набор разделочных досок  (деревянных с маркировкой  «СО», «Гастрономия», «Готовая  продукция» или из пластика с  цветной маркировкой для  каждой группы продуктов),  подставка для разделочных  досок,  термометр со щупом,  мерный стакан,  венчик,  миски,  лопатки, половник,  сито, шенуа,  пинцет, щипцы кулинарные,  наборы ножей; поварская  тройка, мусат для заточки  ножей, корзины для  органических и неорганических  отходов.  Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л;</p>
--	--	--	--

			<p>сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода,  сотейники, суповые миски;  расходный материал:  стрейч пленка для пищевых  продуктов,  пакеты для вакуумного  аппарата, шпагат, контейнеры  одноразовые для пищевых  продуктов, перчатки  силиконовые;  посуда для презентации:  тарелки глубокие, тарелки  глубокие (шляпа), тарелки  плоские диаметром 24 см, 32 см,  блюдо прямоугольное,  соусники.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд,</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные,</p>

	<p>подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>электронные, холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер, тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль- саламандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик;</p>
--	---	--	--

			<p>оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная;  вспомогательное оборудование:  стол производственный с моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,  термобоксы,  набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов),  подставка для разделочных досок,  термометр со щупом,  мерный стакан,  венчик,  миски,  лопатки, половник,  сито, шенуа,  пинцет, щипцы кулинарные,  наборы ножей, поварская тройка, мусат для заточки ножей,  корзины для органических и</p>
--	--	--	---

			<p>неорганических отходов.  Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л;  сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковородок диаметром 24 см, 32 см, гриль сковорода, сотейники; суповые миски;  расходный материал:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые;.  посуда для презентации:  тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в</li> </ul>	

		<p>состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких</li> </ul>	

		<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>потребителя</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные;</p> <p>холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор;</p> <p>механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер;</p> <p>тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль- саламандра, фритюрница, микроволновая печь, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп,</p>
--	--	--	--

			<p> нитрат-тестер,  машина для вакуумной  упаковки,  термоупаковщик;  оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная;  вспомогательное оборудование:  стол производственный с  моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:  функциональные емкости из  нержавеющей стали для  хранения и транспортировки,  термобоксы,  набор разделочных досок  (деревянных с маркировкой  «СО», «Гастрономия», «Готовая  продукция» или из пластика с  цветной маркировкой для  каждой группы продуктов),  подставка для разделочных  досок,  термометр со щупом,  мерный стакан,  венчик,  миски,  лопатки, половник,  сито, шенуа,  пинцет, щипцы кулинарные,  наборы ножей; поварская </p>
--	--	--	---

			<p>тройка, мусат для заточки ножей,  корзины для органических и неорганических отходов.  Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л;  сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски,  расходный материал:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.  посуда для презентации:  тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
		<p><b>Умения:</b>  – 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</p>	

		<p>соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> </ul>	<p>весоизмерительное оборудование: весы настольные,</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор; механическое оборудование: блендер, слайсер, куттер или бликсер, процессор кухонный, овощерезка, планетарный миксер; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная, печь конвекционная, вок сковорода, гриль электрический, гриль- саламандра, фритюрница, микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик;</p>
--	---	---	--

			<p>оборудование для мытья посуды:  машина посудомоечная,  вспомогательное оборудование:  стол производственный с  моечной ванной,  стеллаж передвижной,  моечная ванна двухсекционная.  Инвентарь, инструменты,  кухонная посуда:  функциональные емкости из  нержавеющей стали для  хранения и транспортировки,  термобоксы,  набор разделочных досок  (деревянных с маркировкой  «СО», «Гастрономия», «Готовая  продукция» или из пластика с  цветной маркировкой для  каждой группы продуктов),  подставка для разделочных  досок,  термометр со щупом,  мерный стакан,  венчик,  миски,  лопатки, половник,  сито, шенуа,  пинцет, щипцы кулинарные,  наборы ножей; поварская  тройка, мусат для заточки  ножей,  корзины для органических и  неорганических отходов.</p>
--	--	--	---

			<p>Кухонная посуда:  набор кастрюль 5л, 3л, 1,5л, 1л;  сотейники 0,8л, 0,6л, 0,2л;  набор сковородок диаметром 24 см, 32 см; гриль сковорода, сотейники, суповые миски,  расходный материал:  стрейч пленка для пищевых продуктов,  пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые;  посуда для презентации:  тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в</li> </ul>	

		<p>состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбрать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного</li> </ul>	

		<p>ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы</p>
		<p><b>Умения:</b></p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-</li> </ul>	

		<p>ченных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>	
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной</p>

			поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки</li> </ul>	

		<p>отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить желе;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>– варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>– готовить жженый сахар;</li> <li>– готовить посыпки;</li> <li>– готовить помаду, глазури;</li> <li>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>готовой продукции;  – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	
		<p><b>Знания:</b>  – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;  – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  – характеристика региональных видов сырья, продуктов;  – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;  – органолептические способы определения готовности;  – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства  – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	

	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</li> </ul>	

		<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, фарши;</li> <li>– подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения</li> </ul>	

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
	<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для</p>

			карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, отделочные</li> </ul> </li> </ul>	

		<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных</li> </ul>	

		<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>весы настольные электронные  конвекционная печь  расстоечный шкаф  шкаф холодильный  тестораскаточная машина  планетарный миксер  аппарат для темперирования шоколада  стол с гранитной поверхностью  стол с деревянной поверхностью  сифон  газовая горелка (для карамелизации)  моечные ванны  раковины  производственные столы</p>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, кремы,</li> <li>– отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
--	--	--	--

#### 4.3. Личностные результаты

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие	ЛР 12

насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	<b>ЛР 13</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	<b>ЛР 14</b>
<b>Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	<b>ЛР 15</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 16</b>
Готовый к профессиональной конкуренции	<b>ЛР 17</b>
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	<b>ЛР 19</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 20</b>

**РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс		Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)								
			ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего в взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						Теоретическое обучение	Лаб. И практических занятий по МДК и дисциплинам												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
	<b>Объём образовательной программы</b>		<b>5904</b>	<b>188</b>	<b>3782</b>	<b>2016</b>	<b>1766</b>			<b>134</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>834</b>	<b>578</b>	<b>514</b>	<b>394</b>	<b>388</b>	<b>270</b>	<b>192</b>
	<b>Обучение по дисциплинам, МДК и ПМ</b>		<b>5832</b>	<b>188</b>	<b>3782</b>	<b>2016</b>	<b>1766</b>			<b>134</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>834</b>	<b>578</b>	<b>514</b>	<b>394</b>	<b>388</b>	<b>270</b>	<b>192</b>

<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2214</b>		<b>2160</b>	<b>1188</b>	<b>972</b>			<b>54</b>		<b>582</b>	<b>768</b>	<b>364</b>	<b>248</b>	<b>130</b>	<b>68</b>		
ОУП.00	<i>Общие учебные дисциплины</i>		<b>1320</b>		<b>1296</b>	<b>692</b>	<b>604</b>			<b>24</b>		<b>374</b>	<b>530</b>	<b>234</b>	<b>88</b>	<b>30</b>	<b>40</b>		
ОУП.01	Русский язык	-,Э	138		132	70	62			6		46	62	24					
ОУП.02	Литература	-, -, ДЗ	178		172	156	16			6		86	56	30					
ОУП.03	Иностранный язык	-ДЗ, -, -, -ДЗ	172		172	-	172			-	-	18	38	16	30	30	40		
ОУП.04	Математика	-, -, Э	398		392	224	168			6		136	128	112	16				
ОУП.05	История	-, -, Э	178		172	136	36			6		36	136						
ОУП.06	Физическая культура	3,3,3,3, 3,ДЗ	114		114	-	114			-	-	18	38	16	42				
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	70		70	70				-	-	34	36						
ОУП.08	Астрономия		36		36	36							36						
	Индивидуальный проект		36		36		36							36					
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>588</b>		<b>576</b>	<b>266</b>	<b>308</b>			<b>12</b>		<b>176</b>	<b>172</b>	<b>130</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
УПВ.01	Родной язык		40		40		40					40							
УПВ.02	Информатика	Э	86		80	36	44			6		36	44						
УПВ.03	Химия	-, -, Э	296		284	120	164			12		36	86	66	96				
	Биология	ДЗ	72		170	110	60					64	42	64					
УПВ.04	<b>Дополнительные предметы, курсы по выбору</b>		<b>180</b>		<b>290</b>	<b>230</b>	<b>60</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>100</b>	<b>28</b>		
ДК.01	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ	94		94	34	60								32	62			
ДК.02	Введение в профессию		98		98	98						32	66						

ДК.03	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности				98	98									32	38	28		
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>754</b>	<b>40</b>	<b>634</b>	<b>394</b>	<b>240</b>			<b>18</b>	<b>62</b>	<b>30</b>	<b>66</b>	<b>90</b>	<b>142</b>	<b>112</b>	<b>30</b>	<b>140</b>	<b>24</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,Э	118	4	102	90	12			<b>4</b>	<b>8</b>	30	42	30					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	70	4	62	46	16			4				35	27				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	84	4	70	58	12			2	8					40	30		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	54	4	36	36	0				14					36			
ОП.05	Основы калькуляции	Э	124	6	100	70	30			4	14		24	25	51				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	42	6	36	36												36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	94	6	88		88											88	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	36		36	36										36			
ОП.09	Физическая культура	З,ДЗ	40		40	-	40											16	24
ОП.10	Информационно-коммуникационные	ДЗ	92	6	64	22	42			4	18				64				

	технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности																	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2864</b>	<b>148</b>	<b>988</b>	<b>434</b>	<b>554</b>		<b>1584</b>	<b>60</b>	<b>84</b>		<b>124</b>	<b>124</b>	<b>152</b>	<b>290</b>	<b>130</b>	<b>168</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э(к)	<b>520</b>	<b>24</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>100</b>		<b>288</b>	<b>12</b>	<b>16</b>		<b>124</b>	<b>56</b>				
<i>МДК 01.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</i>		60	8	46	26	20		<b>6</b>				46					
<i>МДК 01.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		156	16	134	54	80		6				78	56				
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	ДЗ	<b>144</b>						<b>144</b>					<b>144</b>				
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	ДЗ	<b>144</b>						<b>144</b>					<b>144</b>				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных</b>	Э(к)	<b>676</b>	<b>30</b>	<b>220</b>	<b>120</b>	<b>100</b>		<b>396</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	-	-	-	<b>68</b>	<b>62</b>	<b>90</b>	-

	<b>изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>																	
<i>МДК 02.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		74	6	68	48	20							68				
<i>МДК 02.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	-, ДЗ, -	190	24	152	72	80		14					62	90			
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>						<b>144</b>					<b>144</b>				
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>252</b>						<b>252</b>							<b>252</b>		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>408</b>	<b>30</b>	<b>136</b>	<b>60</b>	<b>76</b>		<b>216</b>	<b>10</b>	<b>16</b>				<b>90</b>	<b>46</b>		
<i>МДК 03.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных</i>		62	16	40	24	16		<b>6</b>					40				

	<i>изделий, закусок</i>																		
<i>МДК 03.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<b>-, ДЗ, -</b>	<b>114</b>	<b>14</b>	<b>96</b>	<b>36</b>	<b>60</b>			<b>4</b>						<b>50</b>	<b>46</b>		
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>72</b>							<b>72</b>							<b>72</b>		
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>							<b>144</b>							<b>36</b>	<b>108</b>	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>552</b>	<b>22</b>	<b>178</b>	<b>70</b>	<b>108</b>			<b>324</b>	<b>12</b>	<b>16</b>						<b>38</b>	<b>140</b>
<i>МДК 04.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>		<b>82</b>	<b>10</b>	<b>68</b>	<b>30</b>	<b>38</b>			<b>4</b>								<b>38</b>	<b>30</b>
<i>МДК 04.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>	<b>ДЗ,</b>	<b>130</b>	<b>12</b>	<b>110</b>	<b>40</b>	<b>70</b>			<b>8</b>									<b>110</b>
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>							<b>144</b>									<b>144</b>
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная</b>	<b>ДЗ</b>	<b>180</b>							<b>180</b>									<b>180</b>

	<b>практика</b>																		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>708</b>	<b>42</b>	<b>274</b>	<b>104</b>	<b>170</b>		<b>360</b>	<b>12</b>	<b>20</b>						<b>154</b>	<b>92</b>	<b>28</b>
<i>МДК 05.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	ДЗ	92	14	74	30	44			<b>4</b>							74		
<i>МДК 05.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	-, ДЗ, -	236	28	200	74	126			8							80	92	28
<b>УП.05</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>						<b>144</b>									<b>144</b>	
<b>ПП.05</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>216</b>						<b>216</b>										<b>216</b>
	<b>Всего</b>		<b>5904</b>	<b>188</b>	<b>3782</b>	<b>2016</b>	<b>1766</b>		<b>1584</b>			<b>612</b>	<b>834</b>	<b>578</b>	<b>514</b>	<b>394</b>	<b>388</b>	<b>270</b>	<b>192</b>
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)</b>		<b>72</b>																<b>72</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>144+</b>									<b>0</b>	<b>36</b>						
	<b>Консультации</b>		<b>134</b>									<b>0</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>188</b>									<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>56</b>	<b>50</b>	<b>12</b>



-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

-продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

-при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

### **5.1.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с рекомендациями Министерства образования и науки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных

образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, Письмо Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259, а также Письмом Министерства образования и науки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.  
1872 часа – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору.

180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

- Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий – 35 часов,
- Введение в профессию – 32 часа,
- Астрономия – 40 часов,
- Индивидуальный проект – 73 часа.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. Учебная дисциплина "Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

#### 5.1.4 Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 134 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации распределены следующим образом:

2 семестр	
Русский язык	4 часа
литература	6 часов
география	6 часов
история	2 часа

физика	6 часов
информатика	6 часов
3 семестр	
Русский язык	2 часа
История	4 часа
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4 часа
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6 часов
4 семестр	
Математика	6 часов
Химия	12 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
ИКТ в профессиональной деятельности	4 часа
5 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
6 семестр	
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4 часа
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
7 семестр	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16 часов
Охрана труда	4 часов

Иностранный язык в профессиональной деятельности	20 часов
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10 часов
8 семестр	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	12 часов

### 5.1.5 Количество часов самостоятельной работы обучающихся

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

**Самостоятельная работа** обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве 3% (188 час). Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

### Распределение самостоятельной работы

3 семестр	
Индивидуальный проект	6 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
МДК 01.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4 часа
4 семестр	
Индивидуальный проект	8 часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
ИКТ в профессиональной деятельности	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
МДК 01.02 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6 часов
5 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	8 часов

изделий, закусок	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
6 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 часов
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 часов
Техническое оснащение и организация рабочего места	2 часа
7 семестр	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
8 семестр	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	4 часа
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	8 часов

### **5.1.6 Формирование вариативной части ППКРС**

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов.

### 5.1.7 Расчет вариативной части

5904 – 2052(общеобразовательный цикл) – 324(ОП цикл по ФГОС) – 1224 (УП и ПП из примерной программы) – 108 (ПА из примерной программы) – 36 (ГИА по примерной программе) - 648 (ПМ по ФГОС) = 1512 – 188 (сам.работа) – 134 (консультации) = 1190 часов (20,2% от общего объема).

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1190 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 144 часа;
  - на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
  - на общепрофессиональный цикл – 310 часов:
    - на увеличение объема часов учебных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 66 часов, Основы товароведения продовольственных товаров – 26 часов, Техническое оснащение и организация рабочего места – 34 часа, Основы калькуляции – 68 часов, Иностранный язык в профессиональной деятельности – 52 часа. Введена дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности – 64 часа.
  - на увеличение объема профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) – 340 часов:
    - ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 76 часов,
    - ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 60 часов,
    - ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 8 часов
    - ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 82 часа,
    - ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 114 часов.
  - на учебную и производственную практику – 360 часов:
    - УП 01 – 72 часа, ПП 01 – 72 часа, ПП 03 - 36 часов, УП 04 – 72 часа, ПП 04 – 108 часов.
- На промежуточную аттестацию – 36 часов.

### 5.1.8 Обоснование вариативной части

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с работодателями

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания проф. образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде основного проф. опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора
Общепрофессиональный цикл	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дополнение УД обязательной части цикла	66 часов,	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li> <li>– убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;*</li> <li>– неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР;*</li> <li>– готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.*</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой</li> </ul>	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся

				продукции; – методики составления рационов питания; – убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;* – учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР).*		
Основы товароведения продовольственных товаров	Дополнение УД обязательной части цикла	26 часов	<b>Умения:</b> - отказаться от приемки некачественного товара;* - отчитываться за потери при хранении товаров.* <b>Знания:</b> - виды опасных заражений пищевыми вредителями;* - сезонность продуктов;* - классификация ингредиентов; - требования, содержащиеся на ярлыках.*	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся	
Техническое оснащение и организация рабочего места	Дополнение УД обязательной части цикла	34 часа	<b>Умения:</b> -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам; -проверять товарные чеки; * -закупать товары при получении соответствующих инструкций; *	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся	
Основы калькуляции	Дополнение УД	68 часов	<b>Знания:</b> - рыночные цены основных ингредиентов; *	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4.	Углубление содержания	

		обязательной части цикла		<ul style="list-style-type: none"> <li>- сезонные колебания закупочных цен; *</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методика осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>	<p>ПК 2.1.-2.8.  ПК 3.1.-3.6.  ПК 4.1.-4.5.  ПК 5.1.-5.5.</p>	обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся
Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дополнение УД обязательной части цикла	52 часа	<p><b>Умения:</b> общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p><b>Знания:</b> лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>ОК 01-11  ПК 1.1.-1.4.  ПК 2.1.-2.8.  ПК 3.1.-3.6.  ПК 4.1.-4.5.  ПК 5.1.-5.5.</p>	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся	
Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в	Новое содержание	64 часа	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;- использовать</li> </ul>	<p>ОК 01-11  Доп. ПК-  Овладение информационными технологиями  в</p>	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с	

	<p>профессиональной деятельности</p>		<p>технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>-обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>-применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>-осуществлять поиск необходимой информации;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной</li> </ul>	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
--	--------------------------------------	--	--	--------------------------------------	--

				безопасности		
Профессиональный цикл	<b>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>76 часов, из них</b>			
	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дополнительный объем содержания	14 часов	<b>Иметь практический опыт:</b> расчета массы мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, <b>Умения:</b> органолептически оценивать качество продуктов готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы <b>Знания:</b> основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, дичи; технологии приготовления начинок для	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных	Дополнительный объем содержания	62 часа			

	полуфабрикатов			фарширования мяса, рыбы, не рыбных продуктов и домашней птицы методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов		
	<b>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>60 часов, из них</b>			
	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	Дополнительный объем содержания	36 часов	<b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, из моллюсков и ракообразных, мяса и птицы, из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога; использования алкогольных напитков в приготовлении блюд. <b>Умения:</b> Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания;	ОК 01-11 ПК 2.1.-2.8.	Углубление содержания обязательной части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и

закусок				демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания <b>Знания:</b> влияние тепловой обработки на ингредиенты; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции		возможностями обучающихся
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дополнительный объем содержания	24 часа				
<b>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>8 часов</b>				
МДК 03.01 Организация приготовления	Дополнительный объем содержания	8 часов	<b>Иметь практический опыт:</b> организации технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок;	ОК 01-11 ПК 3.1.-3.6.	Углубление содержания обязательной	

	ия, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			контроля качества холодной кулинарной продукции <b>Умения:</b> разрабатывать ассортимент холодной кулинарной продукции; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции <b>Знания:</b> существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке		части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	<b>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>82 часа, в том числе</b>	<b>Иметь практический опыт:</b> расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества холодных и горячих десертов <b>Умения:</b> разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; <b>Знания:</b> органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, тирамису, чизкейка, бланманже;		
	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к	Дополнительный объем содержания	36 часов		ОК 01-11 ПК 4.1.-4.5.	Углубление содержания обязательной части МДК в соответствии с

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе		потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дополнительный объем содержания	46 часов			
	<b>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</b>		<b>114 часов</b>			

	<b>ассортимент а</b>					
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дополнительный объем содержания	42 часа	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;*</li> <li>- рационально использовать сырье; *</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;*</li> <li>- предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;*</li> <li>- четко следовать письменной и устной инструкции;*</li> <li>- работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;*</li> <li>- продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы;*</li> <li>- продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;*</li> <li>- работать в пределах данной темы;*</li> <li>- создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления;*</li> <li>- профессионально реагировать на неожиданные ситуации.*</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- важность минимизации отходов;*</li> <li>- основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции;*</li> </ul>	ОК 01-11 ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части МДК в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дополнительный объем содержания	72 часа			

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных техник при обработке сырья;*</li> <li>- ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и возможности использования;*</li> <li>- сочетания цветов, вкусов и текстур;*</li> <li>- суть мастерства, использовать воображение и креативность;*</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов;*</li> <li>- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.*</li> </ul>		
Учебная практика по ПМ 01	Дополнительный объем содержания	72 часа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</li> <li>- демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> <li>- Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>- демонстрация отличного владения ножом и распространенными методами нарезки</li> <li>- учитывать сроки обработки, уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно</li> <li>определять уровень качества ингредиентов и распознавать признаки качества и свежести, например, внешний вид, аромат, структура</li> </ul>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части УП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями и обучающихся	
Производственная	Дополнительный объем	72 часа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к</li> </ul>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Углубление содержания	

практика по ПМ 01	содержания		<p>приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-отделять от костей мясо животных, птицы, дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</p> <p>-подготавливать, делить на порции и филитировать различные отрезки мяса;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>		обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся
Производственная практика по ПМ 03	Дополнительный объем содержания	36 часов	<p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>-демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p> <p>-развивать умения нарезки на слайсере, работы с кондитерским мешком, органолептической оценки готового блюда;</p> <p>-рассчитать потери во время приготовления пищи;</p> <p>-развивать умения следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости и рассчитать необходимое количество продуктов;</p>	ОК 01-11 ПК 3.1.-3.6.	Углубление содержания обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся
Учебная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	72 часа	-соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления	ОК 01-11 ПК 4.1.-4.5.	Углубление содержания обязательной части УП в соответствии с

				сложных холодных десертов; - соблюдать правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов		потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся
	Производственная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	108 часов	-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; -демонстрации навыков презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, -выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных и горячих десертов; - выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных и горячих десертов;	ОК 01-11 ПК 4.1.-4.5.	Углубление содержания обязательной части ПП в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностям и обучающихся
Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация		36 часов			
	<b>Итого</b>		<b>1190</b>			

### 5.1.9 Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

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

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### 5.1.10 Организация учебной и производственной практик

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 18 недель (648 часов), объем производственной практики составляет 26 недели (936 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 18 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам:

4 семестр ПМ. 01 - 4 недели, 5 семестр - ПМ.02 - 4 недели, 6 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 8 семестр ПМ 04 – 4 недели, 7 семестр - ПМ 05 - 4 недели.

Производственная практика в объеме 26 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам:

4 семестр ПМ. 01 – 4 недели, 6 семестр - ПМ.02 - 7 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 1 недели, 7 семестр – ПМ 03 – 3 недели, 8 семестр - ПМ 04 - 5 недель, 8 семестр - ПМ 05 - 6 недель.

#### Расчет практикоориентированности

$$PrO = \frac{ЛПЗ + КР + (УП + ПП) + ПДП}{УНобяз + (УП + ПП) + ПДП} * 100\%$$

PrO – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

КР – объем часов на курсовую работу (проект);

УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах);

ПДП – объем производственной практики (преддипломной);

УН обяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП ППКРС 70-85%

$$PrO = \frac{794+1584}{1622+1476} * 100\% = \frac{2378}{3098} = 74\%$$

### 5.2. Календарный учебный график для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

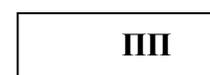
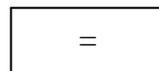
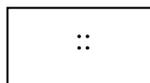
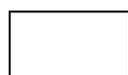
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I	40	0	0	0	1	0	11	52
II	35	4	4	0	2	0	11	52
III	25	4	9	0	2	0	11	52
IV	26	0	4	0	2	2	2	43
Всего	111	18	26	0	7	2	35	199

### 2. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь												
	2 7	9 14	16 21	23 28	30 5	7 12	14 19	21 26	28 2	4 9	11 16	18 23	25 30	2 7	9 14	16 21	23 28	30 4	6 11	13 18	20 25	27 1								
I																		=	=											
II																	::	=	=											
III				УП2	УП2	УП2	УП2										::	=	=											
IV								ПП3	ПП3	ПП3		УП5	УП5	УП5	УП5		::	=	=			УП4	УП4							
	Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
	3 8	10 15	17 22	24 1	3 8	10 15	17 22	24 29	31 5	7 12	14 19	21 26	28 3	5 10	12 17	19 24	26 31	2 7	9 14	16 21	23 28	30 5	7 12	14 19	21 26	28 2	4 9	11 16	18 23	25 30
																				::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	УП1	УП1	УП1	УП1	ПП1	ПП1	ПП1	ПП1									::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	УП4	УП4	ПП4	ПП4	ПП4	ПП4	ПП4	ПП4			ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5				Ш	Ш									

### 3. Обозначения:

Теоретическое обучение Промежуточная аттестация Каникулы Учебная практика Государственная итоговая аттестация Производственная практика



### **5.3.Рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

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

#### Перечень специальных помещений.

##### Кабинеты:

Кабинет русского языка и литературы

Кабинет иностранного языка

Кабинет математики

Кабинет истории и социально-экономических дисциплин

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет информатики, информационных технологий

Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория товароведения продовольственных товаров

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

##### Мастерские:

Учебный кондитерский цех.

Учебный кулинарный цех.

Учебная кухня

##### Спортивный комплекс:

Спортивные залы

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

##### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актальный зал

### 6.1.2. Оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

Рабочее место	операция	оборудование на базе	
		ОУ	прохождения практики
Рабочее место обучающегося	<b>ПМ.01</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Весы электронные шкаф холодильный мясорубка раковина производственные столы электрическая плита с индукционным нагревом пароконвектомат блендер планетарный миксер блендер	весы шкаф холодильный шкаф морозильный мясорубка овощерезка овоскоп, нитрат-тестер мочные ванны раковины производственные столы пароконвектомат конвекционная печь
	МДК 01.01 Организация приготовления подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		

<p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>микроволновая печь плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница электрогриль (жарочная поверхность) диспансер для подогрева тарелок блендер барная станция для порционирования соусов электрический мармит плита wok</p>
<p><b>ПМ.02</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	
<p>МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p><b>ПМ.03</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	
<p>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	

Общая зона		микроволновая печь фритюрница кофемолка соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) набор инструментов для карвинга производственные столы термомиксер шкаф шоковой заморозки слайсер вакуум упаковочный аппарат аппарат Су Вид	
<b>Кондитерская зона</b>	<b>операция</b>		
	<p style="text-align: center;"><b>ПМ.05</b>  <b>Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p> <p style="text-align: center;">МДК 05.01          Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p style="text-align: center;">МДК 05.02          Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	Шкаф холодильный планетарный миксер моечные ванны раковины производственные столы жарочный шкаф блендер весы электронные	весы настольные электронные конвекционная печь расстоечный шкаф шкаф холодильный тестораскаточная машина планетарный миксер аппарат для темперирования шоколада стол с гранитной поверхностью стол с деревянной поверхностью сифон газовая горелка (для карамелизации) моечные ванны раковины производственные столы

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

## 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

№ n/n	Видобразовательной программы, подвид дополнительного образования, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы
1.	<b>Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</b>	
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	
<i>ОУП.00</i>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	
<i>ОУП.01</i>	Русский язык	<p>Антонова, Е.С. Русский язык: учеб. для СПО /Е. С. Антонова, Т.М. Воителява. – 5-е изд.. стер. – М.: Академия, 2018. – 416 с</p> <p>Антонова, Е.С. Русский язык и литература. Русский язык: учеб.пособ. для СПО/ Е.С. Антонова, Т.М. Воителява. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 416 с.</p>
<i>ОУП.02</i>	Литература	<p>Литература: учеб.для СПО. В 2-х ч. Ч.1. / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 432 с</p> <p>Литература: учеб.для СПО. В 2-х ч. Ч.2. / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 448 с.</p>
<i>ОУП.03</i>	Иностранный язык	<p>Немецкий язык: учеб.и практикум для СПО / под ред. А.Ф. Зиновьевой. – М.: Юрайт, 2017. – 348 с. – (Проф. обр.)</p> <p>PlanetofEnglish: учеб. Англ. языка для СПО /Безкорвайновья Г.Т. и др. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 256 с. + CD.</p> <p>Кузьменкова, Ю.Б. Английский язык: учеб.и практикум для СПО / Ю.Б. Кузьменкова. – М.: Юрайт, 2018. – 441 с. – (Проф. обр.)</p> <p>Щербакова, Н.И., Звенигородская, Н.С. Английский язык</p>

		для специалистов сферы общественного питания: учеб. для СПО /Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 320 с
ОУП.04	Математика	Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. – М.: Академия, 2018
ОУП.05.	История	Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учеб. для СПО /В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 7-е изд., испр. – М.: Академия, 2018. – 256 с.
ОУП.06	Физическая культура	Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учеб. для СПО /В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 7-е изд., испр. – М.: Академия, 2018. – 256 с.
ОУП.07	ОБЖ	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для СПО/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 368 с.
ОУП.08	Астрономия	Астрономия: учеб. для СПО /Е.С. Алексеева и др.; под ред. Т.С. Феценко. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 256 с.  Язев, С.А. Астрономия. Солнечная система: учеб. пособ. для СПО /С.А. Язев; под ред. В.Г. Сурдина. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 341 с. – (Проф. обр.)
УД.18	Индивидуальный проект	Куклина, Е.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учеб. пособ. для СПО /Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 235 с. – (Проф. обр.) Виноградова, Н.А. Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: учеб. для СПО /Н.А. Виноградова, Н.В. Микляева. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 128 с
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	
УПВ.01	Родной язык	Антонова, Е.С. Русский язык: учеб. для СПО /Е. С. Антонова, Т.М. Воителева. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 416 с.
УПВ.02	Информатика и ИКТ	Михеева, Е.В., Титова, О.И. Информатика: учеб. для СПО /Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 400с.
УПВ.03	Химия	Габриелян, О.С., Остроумов, И.Г. Химия для специальностей технического профиля: учеб. для СПО /О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 272 с.
УПВ.04	Биология	Константинов, В.М. Общая биология: учеб. для СПО / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е. О. Фадеева. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 256с.

	<b>Дополнительные предметы, курсы по выбору</b>	
<i>ДК.01</i>	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	Шумилкина, М.Н., Дроздова, Н.В. Кондитер: учеб. пособ. для СПО. – 2-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2017. – 315 с. – (СПО)  Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.1.: учеб.пособ. для НПО / [Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 208 с. – (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.2.: учеб.пособ. для НПО / [Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 192 с. – (Проф. обр.)
<i>ДК.02</i>	Введение в профессию	Шатун, Л.Г. Повар: учеб.пособ. для СПО / Л.Г. Шатун. - Ростов-н/Д: Феникс, 2017. – 250 с. –(СПО) Чистякова С.К. От учебы к профессиональной карьере. – М.: Академия.2020
<i>ДК.03</i>	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	1. Барышникова, Н. А. Экономика организации : учебное пособие для СПО / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 191 с. 2. Жданова А. Финансовая грамотность: материалы для обуч-ся СПО. – М.: Вита-Пресс, 2020 3. Савицкая Е. Финансовая грамотность: материалы для обуч-ся СПО. – М.: Вита-Пресс, 2020 4. Поликарпова, Т. И. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 254с. 5. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб.для уч-ся НПО / Л.Н. Череданова. – 10-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2012. – 224 с.
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
<i>ОП.01</i>	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб.для СПО / А.Н, Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 352 с. – (Проф. обр.)
<i>ОП.02</i>	Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для СПО /М.В. Епифанова. – М.: Академия, 2018. – 208 с.
<i>ОП.03</i>	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина, Г.Г., Анохина, Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для СПО /Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 240 с.
<i>ОП.04</i>	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учеб.ипракт. для СПО / Э.А. Батраева. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2019. – 390 с. – (Проф. обр.) Каменева, М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания

		(ОП.04): учеб.пособие для СПО /М.В. Каменева. – Ростов-н/Д: Феникс, 2016. – 238 с.: ил. – (СПО). Анисимов, А.П. и др. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / А.П. Анисимов и др. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2019. – 317 с. – (Проф. обр.)
<i>ОП.05</i>	Основы калькуляции	Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб.для НПО /И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 176 с.
<i>ОП.06</i>	Охрана труда	Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб для СПО /Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Академия, 2018. – 272 с.
<i>ОП.07</i>	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова, Н.И., Звенигородская, Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб.для СПО /Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 320 с.  Немецкий язык: учеб.и практикум для СПО / под ред. А.Ф. Зиновьевой. – М.: Юрайт, 2017. – 348 с.
<i>ОП.08</i>	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности: учеб.для СПО / Э.А. Арустамов и др. – 17-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 176 с.
<i>ОП.09</i>	Физическая культура	Бишаева, А.А. Физическая культура: учеб.для СПО /А.А. Бишаева. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 320 с.
<i>ОП.10</i>	Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	Михеева Е.В., Титова, О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб.для СПО /Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 416 с.
<b><i>П.00</i></b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b><i>ПМ.01</i></b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.для НПО / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с. Дубровская, Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум:учеб. пособ. для НПО /Н.И. Дубровская. – 4-е изд.. стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с. – (Проф.обр.)  Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб.пособ. для НПО /Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – (Проф. обр.)
<i>МДК 01.01</i>	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Самородова, И.П. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учеб.для СПО / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. -192 с. – (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособ. для НПО / [Андросов В.П. и др.] – 8-е изд.,стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с. – (Проф. обр.)
<i>МДК 01.02</i>	Процессы приготовления, подготовка к	Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.

	реализации кулинарных полуфабрикатов	пособ. для НПО /С.Н. Козлова, Е.Ю, Феденишина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 192 с. – (Проф. обр.) Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб.для СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 192 с. –(Проф. обр.)
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
<i>МДК 02.01</i>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. для НПО / Т.А. Качурина. – 2-е изд.. стер. – М.: Академия, 2016. – 160 с. – (Проф. обр.) Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособ. для НПО /Т.А. Качурина. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 96 с. – (Проф. обр.)  Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для СПО /Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Академия, 2015. – 176 с.
<i>МДК 02.02</i>	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учеб.для СПО /Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 128 с. – (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с. – (Проф. обр.)  Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с. – (Проф. обр.) Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых – М.: Академия, 2014
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,</b>	

	<b>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
<i>МДК 03.01</i>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с. – (Проф. обр.) Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с. – (Проф. обр.)
<i>МДК 03.02</i>	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
<b><i>ПМ.04</i></b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
<i>МДК 04.01</i>	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки – М.: Академия, 2016 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2014
<i>МДК 04.02</i>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
<b><i>ПМ.05</i></b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</b>	

	<b>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
<i>МДК 05.01</i>	Организация приготовления, подготовка к реализации хлеба булочных, мучных кондитерских изделий	<p>Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.1.: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 208 с. – (Проф. обр.)</p> <p>Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч.2.: учеб.пособ. для НПО /[Андросов В.П. и др.] - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 192 с. – (Проф. обр.)</p>
<i>МДК 05.02</i>	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлеба булочных, мучных кондитерских изделий	<p>Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для СПО /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд.. стер. – М.: Академия, 2017. -384 с. – (Проф. обр.)</p> <p>Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы: учеб. пособ. для СПО / И.Ю. Бурчакова. –М.: Академия, 2016. – 240 с.</p> <p>Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учеб.для НПО /С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 336 с. – (Проф. обр.)</p> <p>Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособ. для НПО /С.В, Ермилова, Е.И. Соколова. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 80с. – (Кондитер.Повышенный уровень)</p> <p>Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учеб.для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 400с. – (Проф. обр.)</p>

### **6.3. Организация воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

### **6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы**

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области  
«Тюкалинский профессиональный колледж»

**Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

№ п/п	Видобразовательной программы, подвид дополнительного образования, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников						
		фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки), квалификация, разряд по документу об образовании	ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	стаж педагогической (научно-педагогической) работы		сведения о повышении квалификации	условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
					всего	в т.ч. по указанному предмету, дисциплине, (модулю)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Уровень, вид образовательной программы, подвид дополнительного образования, специальность, профессия <b>43.01.09 Повар, кондитер</b>							
	Предметы,							

	дисциплины (модули) <sup>&lt;1&gt;</sup> :							
	Индивидуальный проект	Садовская Галина Фархатовна	1989г. Омский ордена «Знак Почёте» государственный педагогический институт им. А.М.Горького специальность: математика, информатика, вычислительная техника квалификация: учителя математики, информатики, вычислительной техники и звания учителя средней школы	-	32	4	1.БПОУ ОКПТ «Методическое сопровождение инклюзивного образования в условиях профессиональной образовательной организации» 22 (ч.), 2020 г. 2.БОУ ДПО «ИРООО» «Эффективный руководитель» 36 (ч.), 2020 г. 3.БОУ ДПО «ИРООО» «Хочу стать лидером 72 (ч.), 2020 г.	штатный работник
1.	1.Русский язык 2.Родной язык 3. Литература	Пяткова Екатерина Сергеевна	ФГБОУ ВПО «Омский государственный педагогический университет» 2013г. специальность: Русский язык и литература квалификация: Учитель русского языка и литературы»	-	7	7	1.БПОУ ОКПТ «Омский колледж профессиональных технологий» «Методическое сопровождение инклюзивного образования в условиях профессиональной образовательной организации»	штатный работник

							22 (ч.), 2019 г. 2. БОУ ДПО «ИРОО» Основы обеспечения информационной безопасности детей 22(ч) 2020 г.	
2.	1.Иностранный язык 2. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Киница Елена Михайловна	Омский ордена «Знак Почета» государственный педагогический институт им. А.М.Горького Специальность - английский и немецкий языки Квалификация: учитель английского и немецкого языка и звание учителя средней школы	первая	32	26	БОУ ДПО «ИРООО» 13.04.2020 по 24.04.2020 «Разработка и реализация образовательных программ по 50 наиболее востребованных на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) 72 (часа) <b>стажировка 6 часов</b>	штатный работник
3.	1.Астрономия	Шарапова Галина Ивановна	ОмГПУ им.А.М.Горького1981, специальность: физика, математика Квалификация: учитель физики и математики и звание учителя средней школы	первая	38	38	БОУ ДПО «ИРООО» 2017 (72 ч.) «Разработка и реализация образовательных программ СПО в соответствии с требованиями образовательных и профессиональных	штатный работник

							стандартов» БОУ ДПО «ИРООО» 13.04.2020 по 24.04.2020 «Разработка и реализация образовательных программ по 50 наиболее востребованных на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) 72 (часа) стажировка 6 часов	
4.	История	Коновалова Галина Владимировна	1987 Омский государственный университет специальность: история квалификация: история. Преподаватель истории и обществознания	первая	34	6	БОУ ДПО «ИРООО» 2018г. 26.03.2018 по 06.04.2018 (72 ч.) по программе «Содержание деятельности учителя истории и обществознания в условиях введения ФГОС СОО» стажировка 8 часов-	штатный работник
5.	Математика	Охотникова Галина Анатольевна	1982г. Омский государственный педагогический		32	1	БОУ ДПО «ИРОО» Методология и технологии цифровых	штатный работник

			институт им.Горького специальность: математика квалификация учитель математики				образовательных технологий в образовательной организации» 49(ч.) 2021	
6.	Физическая культура	Грек Анастасия Олеговна	БПОУ ТПК 30 июня 2017 квалификация: Педагог дополнительного образования в области физкультурно- оздоровительной деятельности		1	1	БОУ ДПО «ИРООО» «Разработка и реализация образовательных программ по 50 наиболее востребованных на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) 72 (ч.), 2020 г.	штатный работник
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	Шаталов Сергей Геннадьевич	Сибирская государственная академия физической культуры, 2001 г., специальность: Безопасность жизнедеятельности, дополнительная «Физическая культура и спорт». Квалификация: преподаватель безопасности жизнедеятельности,	первая	16	16	БПОУ ОКПТ «Омский колледж профессиональных технологий» «Методическое сопровождение инклюзивного образования в условиях профессиональной образовательной организации» 22 (ч.), 2019 г.	штатный работник

			физической культуры и спорта				2.БОУ ДПО «ИРООО» «Разработка и реализация образовательных программ по 50 наиболее востребованных на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) 72 (ч.), 2020 г.	
8.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Бедная Ирина Александровна	Омский ордена Ленина сельскохозяйственный институт им. С.М.Кирова, 1988, специальность: «Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности в сельском хозяйстве» Квалификация: экономист по бухгалтерскому учёту	первая	32	32	1. БОУ ДПО «ИРООО» «Разработка и реализация образовательных программ в условиях введения ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). (72 ч.) 2019 г.  2. Многофункциональн	штатный работник

							<p>ый центр прикладных квалификаций БПОУ «Омский АТК» по дополнительной профессиональной программе «Организация и проведение демонстрационного экзамена с учётом опыта WorldSkills по компетенции «Бухгалтерский учёт» (72 ч.), 2020 г.</p> <p>3. Академия WorldSkills свидетельство на право проведения чемпионатов WorldSkills в рамках своего региона, компетенция Бухгалтерский учёт, 2019 г. стажировка 24 часа</p>	
9.	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	Попова Светлана Васильевна	Омский государственный аграрный университет. 1995	первая	25	25	.ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при	штатный работник

			<p>Специальность:  Бухгалтерский учёт  контроль и анализ  хозяйственной  деятельности  Квалификация:  экономист по  бухгалтерскому учёту  и финансам</p>				<p>Президенте  Российской  Федерации»  по программе  «Содержание и  методика  преподавания курса  финансовой  грамотности  различным  категориям  обучающихся»  72 (ч.), 2020г.</p> <p>2. АНО ИДПО  «Международный  финансовый центр»  «Интерактивный  курс самоподготовки  педагогов по  основам защиты  прав потребителей и  финансовых услуг и  внедрению  интерактивных  методик»  70(ч.) 2020 г.</p> <p>3.БОУ ДПО  «ИРООО»  «Разработка и  реализация  образовательных  программ по 50</p>	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

							наиболее востребованных на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) 72 (ч.), 2020 г. стажировка 6 часов	
10.	1.Биология	Денисенко Наталья Владимировна	ГОУ ВПО «Омский государственный педагогический университет», 2004г., специальность – «География» Квалификация: учитель географии	первая	30	14	БОУ ДПО «ИРООО», 2016 г. (72 ч.) Использование современных образовательных технологий в профессиональных образовательных организациях как средства достижения планируемых результатов в ГОС СПО, БОУ ДПО «ИРООО» 2016(8 ч.) «Проектирование метапредметных результатов обучения в программах общеобразовательных учебных дисциплин в СПО»	штатный работник
11.	1. Информационно-коммуникационные	Ферулёв Сергей	ФГБОУ ВО «Омский государственный	первая	23	17	1.БПОУ ОКПТ «Омский колледж	штатный работник

	технологии(ИКТ) в профессиональной деятельности 2. Информатика	Владимирович	педагогический университет»,2001 г., специальность: «Педагогика и методика начального образования» Квалификация: учитель по специальности «Педагогика и методика начального образования»				профессиональных технологий» «Методическое сопровождение инклюзивного образования в условиях профессиональной образовательной организации» 22 (ч.), 2019 г.  2.БОУ ДПО «ИРООО» «Разработка и реализация образовательных программ по 50 наиболее востребованных на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) 72 (ч.), 2020 г. <b>стажировка 6 часов</b>	
12.	1.Химия 2. Охрана труда	Пяткова Марина Павловна	Омский политехнический институт, 1982 г., специальность: «Технология	первая	31	25	БОУ ДПО «ИРООО» 2017 (72 ч.) «Разработка и реализация образовательных	штатный работник

			полиграфического производства». Квалификация: инженер-технолог Профессиональная переподготовка, ФГОУ ВПО «ОмГПУ» по программе «Профессиональное обучение», 2013 г.				программ СПО в соответствии с требованиями образовательных и профессиональных стандартов» БОУ ДПО «ИРООО» 13.04.2020 по 24.04.2020 «Разработка и реализация образовательных программ по 50 наиболее востребованных на рынке труда, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) 72 (часа) <b>стажировка 6 часов</b>	
13.	1.Этика и дизайн в оформлении кулинарных изделий 2 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены производстве. 3. Основы товароведения продовольственных товаров	Фоминых Наталья Юрьевна	Высшее, Алма-Атинский филиал Джамбульского технического института легкой и пищевой промышленности, 1986 г., Специальность: Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского	первая	39	19	1.повышение квалификации преподавателей (производственного обучения) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Новокуйбышевский	штатный работник

	<p>4. Техническое оснащение и организация рабочего стола</p> <p>5. Основы калькуляции</p> <p><b>ПМ.01</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p> <p>6.МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>7. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p><b>ПМ.02</b> <b>Приготовление оформления и подготовка к реализации горячих</b></p>		<p>производства</p>				<p>гуманитарно-технологический колледж» по программе «Практика и методика по профессии «Повар,кондитер» с учётом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» 84 (ч.), 2018г.</p> <p>2. Академия WorldSkillsсвидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills, компетенция Поварское дело. 2021 г.</p>	
--	---	--	---------------------	--	--	--	---	--

<p><b>блюد, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>        8.МДК 02.02        Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>ПМ.03</b>  <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>        9. МДК 03.02        Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>ПМ.04</b>  <b>Приготовление, оформление и</b></p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 10.МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков <b>ПМ.05</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> 11. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

14.	<p>1. Введение в профессию. ПМ.02 <b>Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> <p>2. МДК 02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> <p>3. МДК 03.01 Организация приготовления,</p>	Яркова Ольга Павловна	<p>ГОУ ВПО «Ишимский государственный педагогический институт им. П.П.Ершова», 2008 г., специальность: «Технология и предпринимательство»</p> <p>квалификация: Учитель технологии и предпринимательство</p>	первая	16	16	<p>1. Академия WorldSkills свидетельство на право проведения чемпионатов WorldSkills, компетенция Поварское дело. 76 (ч.) 2021 г.</p> <p>2. БОУ ДПО «ИРООО» Основы обеспечения информационной безопасности детей 22 (ч.) 2020 г.</p>	штатный работник
-----	--	-----------------------	--	--------	----	----	--	------------------

<p>подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>ПМ.04</b>  <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>  4.МДК 04.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  Учебная практика  Производственная практика</p> <p><b>ПМ.05</b>  <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и</b></p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

	<b>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> 5. МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

## 6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы

### 6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы<sup>1</sup>

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

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

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	17,4
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	0,2
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы	0,3
4. Затраты на приобретение транспортных услуг	
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики	0,1
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и	

<sup>1</sup>Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

мастеров производственного обучения	0,1
Затраты на общехозяйственные нужды	
1. Затраты на коммунальные услуги	13,7
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	3,9
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)	35,9
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися	0,1
Итого	71,7

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют **71,7 тыс.руб.** за один год обучения

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.

## **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении

## **РАЗДЕЛ 8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по обучающимся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья осуществляется в колледже с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения профессионального образования студентов с инвалидностью колледж и ограниченными возможностями здоровья обеспечивает социальное сопровождение, адаптацию дисциплины «Физическая культура» для обучающихся с различными видами нарушений.

Проводится плановая работа по направлениям:

- выполнение плана по реализации индивидуальной программы реабилитации студентов с инвалидностью;
- адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учётом ограничений здоровья;
- использование методов обучения, исходя из их доступности;
- обеспечение для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата возможностей беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные и другие помещения;
- выбор мест прохождения практики с учётом их доступности;
- правовое консультирование обучающихся.

В штате колледжа имеется должность социального педагога, педагога-психолога, осуществляющих мероприятия по адаптации.

Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации педагогов, направленных на повышение компетентности в области сопровождения и оценки индивидуального прогресса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

## РАЗДЕЛ 9. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин протокол №\_\_от«\_\_» июня 2021 г.

Организация- разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Тюкалинский профессиональный колледж» (БПОУ ТПК)

### Разработчики:

ФИО	должность
Сосковец Вера Леонидовна	руководитель рабочей группы, заместитель директора по учебной работе БПОУ ТПК;
Величко Марина Васильевна	заведующий отделением;
Фоминых Наталия Юрьевна	преподаватель профессионального цикла;
Яркова Ольга Павловна	преподаватель профессионального цикла;
Тришина Елена Валерьевна,	мастер производственного обучения.

### Разработчики программ учебных дисциплин, профессиональных модулей:

ФИО	Должность
Фоминых Наталия Юрьевна	преподаватель профессионального цикла;
Яркова Ольга Павловна	преподаватель профессионального цикла;
Тришина Елена Валерьевна	мастер производственного обучения.
Пяткова Екатерина Сергеевна	преподаватель общеобразовательных дисциплин
Киница Елена Михайловна	преподаватель общеобразовательных дисциплин
Шарапова Галина Ивановна	преподаватель общеобразовательных дисциплин
Коновалова Галина Владимировна	преподаватель общеобразовательных дисциплин
Грек Анастасия Олеговна	преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Бедная Ирина Александровна	преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Пяткова Марина Павловна	преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Ферулёв Сергей Владимирович	преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

**Приложение 3  
к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области  
«Тюкалинский профессиональный колледж»

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор БПОУ ТПК  
\_\_\_\_\_ Мясникович  
Н.М.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2022 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.....	3
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.....	26
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	28
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	31

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Направление подготовки/специальности	УГПС 43.00.00 Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Сроки реализации рабочей программы воспитания	На базе основного общего образования 3 года 10 месяцев
Этапы реализации рабочей программы воспитания	<p>Начало реализации Программы развития - 01.09.2021 года; завершение - 31.07.2025 года.</p> <p>1 этап - проектно-диагностический:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аналитико-диагностическая деятельность;</li> <li>- определение целей, задач, содержания рабочей программы воспитания.</li> </ul> <p>2 этап (1 сентября 2021 года – 30 июня 2025 года) - основной этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование инфраструктуры и её методическое обеспечение по реализации программных мероприятий;</li> <li>- реализация рабочей программы воспитания.</li> </ul> <p>3 этап (июль 2025 года – декабрь 2025 года) - заключительно-обобщающий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соотнесение результатов реализации рабочей программы воспитания с поставленными целями и задачами;</li> <li>- анализ эффективности реализации рабочей программы воспитания с учетом трудоустройства обучающихся.</li> </ul>
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конституция Российской Федерации;</li> <li>2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 31.07.2020; с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2020);</li> <li>3. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>4. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся»;</li> <li>5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;</li> <li>6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. № 2946-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;</li> <li>7. Указ Президента Российской Федерации от 19.12.2012 г.</li> </ol>

	<p>№1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;</p> <p>8.Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;</p> <p>9.Указ Президента Российской Федерации от 24.12.2014 г. №808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;</p> <p>10.Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);</p> <p>11.Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59771).</p> <p>12. Федеральный закон от 05.02.2018 № 15-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)»;</p> <p>13. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569;</p> <p>14. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</p> <p>15. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 38940.</p>
<p>Авторы-разработчики рабочей программы воспитания</p>	<p>Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Сосковец В.Л., методист Садовская Г.Ф. заведующий отделением Величко М.В., социальный педагог Гецель А.В., педагог-психолог Коновалова Т.М., заведующая отделом воспитательной работы Горчакова О.А.</p>
<p>Цель рабочей программы воспитания</p>	<p>Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих на практике</p>
<p>Задачи рабочей программы воспитания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Создание условий для профессионально-личностной самореализации каждого обучающегося, становления субъектной позиции с учетом индивидуально-психологических, возрастных особенностей и персональных образовательных запросов;</li> <li>• Создание условий социально-значимой</li> </ul>

	<p>деятельности студентов, направленной на получение ими личного и профессионального опыта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Создание условий для развития общих компетенций, личностных и профессионально значимых качеств обучающихся</li> <li>• Создание условий для развития культуры обучающихся (духовно-нравственной, экологической, правовой, физической, предпринимательской)</li> </ul>
Направления разработки рабочей программы воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Профессиональное воспитание</li> <li>- Гражданско-патриотическое направление</li> <li>- Спортивное и здоровьесберегающее воспитание</li> <li>- Студенческое самоуправление</li> <li>- Интеллектуально-творческое воспитание</li> <li>- Молодежное предпринимательство</li> <li>- Экологическое воспитание</li> </ul>
Исполнители программы	<p>Директор Мясникович Николай Михайлович, заместитель директора, курирующий воспитательную работу Сосковец Вера Леонидовна, заведующий отделением Величко Марина Васильевна, методист Садовская Галина Фархатовна.</p> <p>классные руководители Фоминых Наталия Юрьевна, Яркова Ольга Павловна, Пяткова Екатерина Сергеевна, Коновалова Галина Владимировна,</p> <p>преподаватели, сотрудники учебной части, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций - работодателей</p>
Ожидаемые результаты реализации рабочей программы воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Формирование коммуникативных компетентностей, социальная активность.</li> <li>✓ Формирование положительного отношения к профессии, осознание выбранной профессии и устойчивая мотивация в дальнейшей трудовой деятельности.</li> <li>✓ Формирование профессиональных компетенций (специальных, социальных, личностных, методических и психолого-педагогических).</li> <li>✓ Формирование профессиональной направленности в системе личностных ценностей, осознания своей социальной роли и смысла подготовки к исполнению профессиональных обязанностей.</li> <li>✓ Адаптация на рабочем месте, знакомство с условиями труда и возможное трудоустройство.</li> <li>✓ Рост доли выпускников БПОУ ТПК, трудоустроенных по полученной профессии или специальности, в том числе в форме самозанятости.</li> <li>✓ Сформированность гражданско-патриотической позиции, проявления осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</li> <li>✓ Увеличение количества обучающихся, принимающих участие в мероприятиях различных уровней</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Увеличение количества обучающихся, регулярно занимающихся физической культурой и спортом;</li> <li>✓ Действующая система студенческого самоуправления</li> <li>✓ Увеличение количества обучающихся, ставших участниками предпринимательских событий</li> </ul>
Организация контроля за исполнением рабочей программы воспитания	<p>-Результаты выполнения программы рассматриваются на заседаниях педагогического совета, методического совета, методическом объединении классных руководителей.</p> <p>-Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений.</p> <p>-Корректировка программы осуществляется в соответствии с решением органов управления колледжа.</p> <p>Информация о реализации Программы размещается на сайте колледжа (<a href="http://http://tkolledg.ucoz.ru">http:// http://tkolledg.ucoz.ru</a>)</p>

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом Примерной рабочей программы воспитания 43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.). При разработке программы были учтены Методические рекомендации по проектированию рабочей программы воспитания для профессиональных образовательных организаций БПОУ ДПО «Институт развития образования Омской области».

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

При разработке формулировок личностных результатов учитывались требования Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

Рабочая программа воспитания адресована обучающимся профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Колледж располагается в городе Тюкалинске Омской области. Для организации образовательного процесса колледж располагает тремя учебными корпусами:

Для организации образовательной деятельности имеются следующие здания:

-школа 624 уч. (площадь-3172,7кв. м.), Ленина, 41

-учебный корпус (площадь-1806,3 кв. м.), Ленина,41

-корпус практических занятий (площадь-2352,7 кв. м.), Ленина, 41

-здание учебно-вспомогательного корпуса (площадь-230,3кв. м.), Ленина,41

-здание учебно-вспомогательного корпуса (площадь-149,9 кв. м.), Ленина,41

-универсальное здание (площадь-857,5 кв.м.), Ленина,41  
-здание учебно-производственных мастерских (площадь-2541,2 кв.м.) 30-лет  
Победы,76

-здание ремонтных мастерских (площадь-393,2 кв. м.), 30-лет Победы,76.

Количество аудиторий-56, классов для проведения практических занятий, лабораторий-9, компьютерных классов-3, мастерских-2, административных и служебных помещений-5, имеется библиотека. В учебном процессе используется 104 компьютера, 11 мультимедийных проекторов, интерактивная панель, две интерактивные доски.

70 % обучающихся профессии Повар, кондитер - жители г. Тюкалинска и Тюкалинского района, 25% обучающихся - жители других районов Омской области, преимущественно близлежащих к Тюкалинскому (Называевский, Крутинский, Саргатский районы Омской области). 5% обучающихся - жители других областей. В общежитии проживает 45% обучающихся.

Воспитательная работа в колледже осуществляется через систему учебных, учебно-производственных занятий, внеаудиторную деятельность. Воспитательный процесс в урочное и внеурочное время ориентирован на реализацию требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по формированию общих и профессиональных компетенций и достижение личностных результатов. На базе колледжа действует Центр содействия трудоустройству выпускников.

### **Виды воспитательной деятельности**

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач. Основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях. Основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.;

в) ценностно-ориентированная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоение нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых. Основные формы организации деятельности: проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающихся. Основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни у студентов.

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

### **В УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

## ВО ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения. Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

### Формы организации воспитательной работы

- а) массовые формы работы: на уровне региона, города, на уровне колледжа.
- б) групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;
- в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

### Методы воспитательной работы

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся. Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных ситуациях, когда педагогический работник (классный руководитель или педагог) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения. При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального	<b>ЛР 4</b>

конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
<b>Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 15
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 16
Готовый к профессиональной конкуренции	ЛР 17
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 18
<b>Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 19
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство	ЛР 20

такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

**Планируемы личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименования профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Русский язык	ЛР 5,7,11
Литература	ЛР 5,7,11,6
Иностранный язык	ЛР 9,10,12
Математика	ЛР 7,20
История	ЛР 1,3,5,8,11,6
Физическая культура	ЛР 1,2,3,9,18
Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 3,9,10,12,13,20
Астрономия	ЛР 7,14
Индивидуальный проект	ЛР 2,5,7,11
Родной язык	ЛР 5,17
Информатика	ЛР 7,9,10,20
Химия	ЛР 10,16
Биология	ЛР 7,9
Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ЛР 11,13,14,15
Введение в профессию	ЛР 11,13,14,16
Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ЛР 1,2,13, 16,19
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 9,13,14
Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 9,10,19
Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 11,14,16,20
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1,2,13, 16,19
Основы калькуляции и учета	ЛР 13,14,15,19
Охрана труда	ЛР 10,16
Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8,4,13,14,15,16,17,18,20
Безопасность жизнедеятельности	ЛР 3,9,10,12,13,20
Физическая культура	ЛР 1,2,3,9,18
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4,9,13,14,15,16,17,18
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4,9,13,14,15,16,17,18
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4,9,13,14,15,16,17,18
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 4,9,13,14,15,16,17,18

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4,9,13,14,15,16,17,18
--	--------------------------

### Основные направления воспитательной работы

Цели	Задачи	Ожидаемые результаты
<b>1. Профессиональное воспитание</b>		
<p>Создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся, направленных на развитие социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста, обеспечивающего конкурентоспособность выпускников образовательной организации</p>	<p>1. Актуализировать профессиональную мотивацию, уверенную профессиональную ориентацию обучающихся.</p> <p>2. Формировать компетенции эффективной коммуникации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>3. Обеспечить возможности многоуровневого, конструктивного взаимодействия обучающихся в социуме.</p> <p>4. Формировать компетенции поиска способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>5. Развивать творческий потенциал обучающихся и повышать их деловую активность.</p>	<p>1. Формирование мотивации обучающихся к глубокому освоению выбранной профессии, потребности в самопознании и самосовершенствовании.</p> <p>2. Формирование коммуникативных компетентностей, социальная активность.</p> <p>3. Формирование положительного отношения к профессии, осознание выбранной профессии и устойчивая мотивация в дальнейшей трудовой деятельности.</p> <p>4. Формирование профессиональных компетенций (специальных, социальных, личностных, методических и психолого-педагогических).</p> <p>5. Повышение общего уровня профессиональной подготовки.</p> <p>6. Формирование профессиональной направленности в системе личностных ценностей, осознания своей социальной роли и смысла подготовки к исполнению профессиональных обязанностей.</p> <p>7. Развитие и саморазвитие в профессии, возможность получения высшего образования по ускоренной программе по профилю подготовки СПО.</p> <p>8. Адаптация на рабочем месте, знакомство с условиями труда и возможное трудоустройство.</p> <p>9. Рост доли выпускников БПОУ ТПК, трудоустроенных по полученной профессии или специальности, в том числе в форме самозанятости.</p> <p>10. Обеспечение возможности многоуровневого взаимодействия обучающихся в социуме.</p>

		11. Осознание принадлежности к выбранной профессии, проявление уважения к людям труда.
<b>2. Гражданско-патриотическое направление</b>		
Создание условий для успешной социализации обучающихся, демонстрирующих сформированность общих компетенций, нравственные качества законопослушания, принятие судьбы Отечества как своей личной, осознание ответственности за настоящее и будущее своей страны	<p>1.Развивать у обучающихся чувство патриотизма и гражданственности</p> <p>2.Развивать нравственные представления о долге, чести и достоинстве в контексте отношения к Отечеству, к согражданам, к семье;</p> <p>3.Формирование у обучающихся правовой культуры, представлений об основных правах и обязанностях, об уважении к правам человека и свободе личности</p>	<p>1.Сформированность гражданско-патриотической позиции, проявления осознанного проведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>2.Увеличение количества обучающихся, принимающих участие в мероприятиях различных уровней</p> <p>3.Увеличение количества обучающихся победителей и призёров</p>
<b>3. Спортивное и здоровьесберегающее воспитание</b>		
Формирование ценностного отношения к сохранению и укреплению здоровья обучающихся, потребности в здоровом образе жизни, активной социальной и профессиональной деятельности.	<p>1.Формировать ответственное отношение к собственному здоровью, стойкую мотивацию на основы здорового образа жизни, культуры общения и межличностные отношения;</p> <p>2.Привлекать обучающихся к участию в мероприятиях, направленных на поддержание укрепления собственного здоровья и осуществление профилактических мер;</p> <p>3.Принимать активное участие в спортивных мероприятиях различного уровня, в спортивных секциях, позволяющих поддерживать и укреплять собственное здоровья;</p> <p>4.Выявлять сильнейших</p>	<p>1.Увеличение количества обучающихся, регулярно занимающихся физической культурой и спортом;</p> <p>2.Увеличение количества спортивных секций по различным видам спорта</p> <p>3. Увеличение количества числа обучающихся, занятых в спортивных секций</p> <p>4 Увеличение количества обучающихся, принимающих участие в спортивных мероприятиях различных уровней</p> <p>5. Увеличение количества обучающихся победителей и призёров</p>

	спортсменов и создавать условия для совершенствования спортивного мастерства; 5.Формировать у обучающихся компетенций здоровьесбережения.	
<b>4. Студенческое самоуправление</b>		
формирование активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию, формирование умений и навыков самоуправления, подготовка к компетентному и ответственному участию в жизни общества 1	Участие в решении социальных задач, реализации общественно значимых молодежных инициатив и повышения вовлеченности обучающихся в деятельность органов студенческого самоуправления. 2.Содействие в организации досуга и быта обучающихся, в проведении мероприятий колледжа, направленных на пропаганду здорового образа жизни. 3.Содействие в проведении работы с обучающимися по выполнению требований Устава, правил внутреннего распорядка колледжа и правил проживания в общежитии, иных локальных нормативных актов по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности.	Действующая система студенческого самоуправления Увеличение количества обучающихся, принимающих участие в мероприятиях различных уровней
<b>5. Интеллектуально-творческое воспитание</b>		
Развитие творческой активности личности обучающихся в культурно-творческой деятельности	1. Развивать творческий потенциал и творческую активность обучающихся. 2. Приобщить обучающихся к ценностям культуры. 3. Содействовать вовлечению инвалидов и	1.Рост количества обучающихся включенных в культурно-творческую деятельность 2.Повышение количества и качества культурно-творческих событий

профессиональной образовательной организации.	лиц с ОВЗ в культурно-творческую деятельность.	
<b>6. Молодежное предпринимательство</b>		
Обеспечить сформированность предпринимательских компетенций у обучающихся	<p>Провести исследование предпринимательских намерений обучающихся.</p> <p>2. Создать в образовательном процессе условия для стимулирования предпринимательской активности и формирования предпринимательской позиции обучающихся.</p> <p>3. Спланировать участие обучающихся в общественных инициативах и проектах.</p>	<p>1. Увеличение мероприятий, в ходе которых реализуются технологии, формы и методы работы для подготовки по предпринимательству.</p> <p>2. Увеличение количества обучающихся, ставших участниками предпринимательских событий.</p>
<b>7. Экологическое воспитание</b>		
Способствовать пониманию проблем экологии, воспитывать бережное отношение к окружающей среде	<p>1. Формирование целостного представления о природном и социальном окружении как среде обитания и жизнедеятельности человека</p> <p>2. Воспитание эстетического и нравственного отношения к окружающей среде</p> <p>3) Формирование бережного отношения обучающихся к объектам зеленого фонда колледжа и города.</p>	<p>1. Наличие наград и призов, грамот и поощрений в области экологического воспитания;</p> <p>2. Активность студентов в мероприятиях экологической направленности.</p>

### СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Структурные компоненты программы воспитания ПОО (наименование модуля)	Краткое содержание	Задачи, решаемые в рамках модулей	Направление/виды воспитания	Личностный результат (код)
Модуль 1. Кураторство и поддержка	<p>Адаптация студентов к условиям образовательного процесса, формирование коллектива студентов, способного работать на принципах самоуправления и активизации как группового, так и индивидуального потенциала студентов, развитие личностной и профессиональной культуры через самореализацию и самоорганизацию.</p> <p>Сплочение и развитие коллектива группы. Педагогическое сопровождение студенческого самоуправления, студенческих инициатив. Организация и проведение совместных дел со студентами группы.</p> <p>Соблюдение студентами правил внутриколледжного поведения, норм законопослушного поведения гражданина РФ. Индивидуальная работа со студентами в решении</p>	<p>Обеспечение координации и налаживания взаимоотношений компонентов открытой образовательной среды ПОО: студенческого, педагогического, родительского и производственных трудовых коллективов. Обеспечение деятельности по реализации механизмов самоуправления.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Гражданское воспитание</li> <li>– Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности</li> <li>– Духовное и нравственное воспитание на основе российских традиционных ценностей</li> <li>– Трудовое воспитание и профессиональное</li> <li>– Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и др.</li> <li>– Интеллектуально-творческое воспитание</li> </ul>	ЛР 2, 4, 6, 7, 18, 19, 20

	<p>важных для него жизненных и личных проблем, оказание помощи в социализации, создание ситуации успешности, коррекция поведения.</p> <p>Взаимодействие классного руководителя с педагогами, работающими в группе, интеграция и координация воспитательных влияний на студента, объединение усилий в деле обучения и воспитания студентов.</p> <p>Обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся.</p> <p>Организация взаимодействия педагогов с родителями студентов, выработка совместной стратегии обеспечения качества образования.</p>			
Модуль 2. Учебное занятие	<p>Умения студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности достижения тех или иных индивидуальных результатов,</p> <p>Знания возможностей реализации разных социальных ролей в осваиваемой профессии;</p>	<p>Реализация воспитательного потенциала учебного занятия с учетом совокупности методов, приемов, направленных на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций выпускника по</p>	<p>– Профессиональное воспитание,</p> <p>– Гражданско-патриотическое направление,</p> <p>– Спортивное и здоровьесберегающее воспитание,</p>	<p>ЛР 1, 2, 3, 7, 10, 12, 14, 17, 19</p>

	<p>приобретение опыта ведения конструктивного диалога, командной работы и взаимодействия с другими обучающимися; умение осуществлять контрольно-оценочную деятельность (самооценка, взаимооценка);</p> <p>Применение на учебном занятии интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, дискуссий, групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность организация обучения за пределами колледжа (экскурсии, квесты).</p>	<p>конкретной профессии Повар, кондитер, его личностных качеств, необходимых для формирования базовой культуры личности</p> <p>Формирование профессионально-значимых психологических и социально-психологических качеств и свойств личности (интеллектуальных, нравственных, эмоционально-волевых): деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений; планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников, исходя из поставленных задач; ответственность за решение поставленных задач или результат собственной деятельности, группы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Интеллектуально-творческое воспитание,</li> <li>– Молодежное предпринимательство,</li> <li>– Экологическое воспитание.</li> </ul>	
--	--	---	--	--

		<p>работников; самостоятельная работа с информацией. Формирование мировоззренческой культуры, культуры межнационального общения, правовой культуры, культуры жизненного самоопределения и труда, экономической культуры, эстетической культуры, физической культуры, культуры семейных отношений</p>		
<p>Модуль 3. Ключевые дела профессиональной образовательной организации</p>	<p>Вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, волонтерской, патриотической, трудовой направленности. Организация спортивных состязаний, праздников, фестивалей, представлений, акций. Включение обучающихся в реализацию социальных проектов и программ. Популяризация социально одобряемого поведения</p>	<p>Формирование инициативности, опыта сотрудничества студентов, позитивного опыта социального поведения. Формирование позитивного опыта поведения, ответственной позиции студентов в отношении событий, происходящих в ПОО, готовности к сотрудничеству, реагированию на критику. Обеспечение воспитательного контекста</p>	<p>– Патриотическое воспитание, – гражданско-правовое воспитание, – культурно-нравственное воспитание, – экологическое воспитание, – профессиональное воспитание, – здоровьесберегающее воспитание,</p>	<p>ЛР 1, 2, 3, 5, 8, 9, 12, 14, 18, 20</p>

	<p>современников, соотечественников, земляков.</p> <p>Организация взаимодействия студентов с социальными группами (поддержка семейных и местных традиций, благоустройство общественных пространств, районные и региональные конкурсы, соревнования, проекты, экологические и благотворительные акции).</p>	<p>приобретения нового для студента опыта и рефлексивного осмысления его участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– экономическое воспитание, направленное на развитие экономической культуры</li> <li>– Интеллектуально-творческое воспитание,</li> <li>– Физическое воспитание,</li> <li>– Духовно-нравственное воспитание.</li> </ul>	
<p>Модуль 4. Правовое сознание</p>	<p>Вовлечение обучающихся в социально одобряемую социальную активность.</p> <p>Осуществление межведомственного взаимодействия, направленного на предупреждение негативных социальных явлений.</p> <p>Взаимодействие администрации ПОО с представителями комиссий по делам несовершеннолетних и их прав, подразделений по делам несовершеннолетних органов внутренних дел.</p> <p>Профилактика деструктивного поведения обучающихся, в том числе проживающих в общежитиях.</p>	<p>Формирование, воспитание и развитие правового поведения личности, которое характеризуется устойчивой привычкой к правомерному поведению, отношению к праву, осознанием социальной значимости права и правопорядка; признанием и уважительным отношением к правам государства и гражданина.</p> <p>Развитие у студентов сознательного отношения к законности и правопорядку, принятие и исполнение норм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Патриотическое воспитание,</li> <li>– гражданско-правовое воспитание,</li> <li>– культурно-нравственное воспитание,</li> <li>– экологическое воспитание,</li> <li>– профессиональное воспитание,</li> <li>– экономическое воспитание, направленное на развитие экономической культуры</li> </ul>	<p>ЛР 1, 2, 310, 11, 16, 20</p>

		правового поведения в обществе.	– Интеллектуальное воспитание, – Духовно-нравственное воспитание.	
Модуль 5. Взаимодействие с родителями	1. Вовлечение родителей (законных представителей) обучающихся в касающиеся образовательного процесса сферы деятельности профессиональной образовательной организации на основе нормативных локальных документов. 2. Информационно-просветительская работа с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам развития, обучения, воспитания. 3. Профилактика асоциального поведения обучающихся. 4. Психологическое, социальное и педагогическое сопровождение семьи на период обучения ребенка в ПОО.	Обеспечение условий, направленных на развитие у обучающихся гражданской зрелости и ответственности, необходимых личностных качеств и субъектной позиции через организацию продуктивного взаимодействия с родителями (законными представителями).	– Патриотическое воспитание, – гражданско-правовое воспитание, – культурно-нравственное воспитание, экологическое воспитание, – профессиональное воспитание, – здоровьесберегающее воспитание, – экономическое воспитание, направленное на развитие экономической культуры.	ЛР 2, 4, 9, 10, 13, 17, 19
Модуль 6. Студенческое самоуправление	Включение обучающихся в формальные и неформальные группы, обеспечивающие благоприятные сценарии взаимодействия с ними, предупреждение их вовлечения в	Повышение уровня социальной активности обучающихся (достижение удельного веса выпускников с высоким уровнем социальной активности в	– Патриотическое воспитание, – гражданско-правовое воспитание, – культурно-нравственное	ЛР 1, 2, 3, 9, 10, 13, 17, 19

	<p>деструктивные группы.  Вовлечение студентов в коллегияльные формы управления образовательной организацией.  Реализация модели имитационно-игрового самоуправления:  деятельность студенческого Совета, Советов общежитий, спортивного клуба;  поддержание чистоты и порядка в общежитии, дежурство и самообслуживание, мелкий текущий ремонт;  организация, проведение и анализ культурно-досуговых и спортивных мероприятий;  разработка профорientационных акций для школьников в рамках «Дней открытых дверей», профессиональных проб, Молодежного форума «Искусство открытий»;  ведение студенческих рейтингов успеваемости, дежурства, проведение социальных проектов и акций;  шефская (кураторская) работа со студентами первого курса;  формирование единого студенческого информационного пространства (студенческий</p>	<p>общественной и профессиональной деятельности не менее 75 % к окончанию реализации ОПОП).  Формирование инициативности, самостоятельности, ответственности, трудолюбия, самоорганизации обучающихся.</p>	<p>воспитание, экологическое воспитание,  – профессиональное воспитание,  – здоровьесберегающее воспитание,  – экономическое воспитание, направленное на развитие экономической культуры.</p>	
--	--	--	---	--

	<p>медиацентр, студенческая страница официального сайта, страницы в социальных сетях, студенческая газета «Творчество Поиск Карьера»), студенческие научно-практические конференции, выставки фото, подготовка презентаций по итогам жизни группы за определенный период жизни (полугодие, год) с последующим их показом на родительских собраниях;</p> <p>поддержка неформальной творческой инициативы студентов, организация творческих конкурсов, презентаций продуктов творческой активности студентов;</p> <p>наставничество в системе студенческого самоуправления (проведение мероприятий в формате «студент-студент» по разным направлениям: адаптационные мероприятия для первокурсников, пропаганда здорового образа жизни, законопослушного поведения и т.д.).</p> <p>Разработка и реализация собственных социально-значимых проектов и студенческих инициатив.</p>			
<p>Модуль 7. Профориентация и</p>	<p>Профессиональная самореализация в разных социальных ролях, знакомство с требованиями</p>	<p>Достижение к окончанию обучения по профессии профессионального</p>	<p>– патриотическое воспитание, – гражданско-правовое</p>	<p>ЛР 2, 4, 13, 14, 16, 18, 20</p>

<p>развитие карьеры</p>	<p>ключевых работодателей.  Появление у студентов опыта самостоятельного заработка.  Организация экскурсий на предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках.  Взаимодействие администрации колледжа и представителей студенческого Совета с работодателями, с центром занятости населения г. Тюкалинска.  Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла.  Участие студентов в конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «WorldSkills», «Абилимпикс»  Организация и проведение предметных недель, связанных с профессией, дня открытых дверей для работодателей с самопрезентацией выпускников, Форума с работодателями.  Беседы и встречи студентов старших курсов с учащимися нового набора, совместно с представителями</p>	<p>самоопределения и трудоустройства (не менее 75%) на основе приобщения студентов к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам профессиональной этики</p>	<p>воспитание,  – культурно-нравственное воспитание,  – экологическое воспитание,  – профессиональное воспитание,  – здоровьесберегающее воспитание,  – экономическое воспитание, направленное на развитие экономической культуры  – интеллектуально-творческое воспитание,  – физическое воспитание,  – духовно-нравственное воспитание.</p>	
-------------------------	---	--	---	--

	<p>воспитательного отдела (зам.директора, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор);</p> <p>популяризация специальностей и профессий образовательного учреждения, через различные виды практики в базовых организациях (зам.директора по УПР, работодатели, директора баз практики);</p> <p>Освещение мероприятий профессиональной направленности в СМИ, социальных сетях, мессенджерах.</p>			
<p>Модуль 8. Наставничество и волонтерство</p>	<p>Оказание помощи людям, нуждающимся в ней;</p> <p>участие в общественно значимых мероприятиях;</p> <p>формирование гражданской позиции, самоорганизации, чувства социальной ответственности, солидарности, взаимопомощи и милосердия;</p> <p>Сотрудничество с социальными партнерами, общественными организациями,</p> <p>Реализация направления «Студент-студент» программы наставничества колледжа</p>	<p>Социализация обучающихся, сформированность общих компетенций, готовность к добровольчеству, волонтерству.</p> <p>Развитие коммуникативных навыков совместной деятельности, развитие навыков волонтерской деятельности через участие в социально-значимых мероприятиях.</p> <p>получение навыков самореализации и</p>	<p>– Патриотическое воспитание,</p> <p>– гражданско-правовое воспитание,</p> <p>– культурно-нравственное воспитание,</p> <p>– экологическое воспитание,</p> <p>– профессиональное воспитание,</p> <p>– экономическое воспитание, направленное на развитие</p>	<p>ЛР 1, 2, 4, 6, 9, 18, 20</p>

		самоорганизации; развитие и поддержка молодежных инициатив, направленных на организацию добровольческого (волонтерского) труда молодежи.	экономической культуры  – Интеллектуальное воспитание,  – Духовно-нравственное воспитание.	
Модуль 9. Гражданственность и патриотизм	Готовность к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины; формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему– Отечеству; развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам– Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;  формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции– активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства,	Развитие личности обучающегося на основе формирования чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку	– Патриотическое воспитание,  – гражданско-правовое воспитание,  – культурно-нравственное воспитание,  – экологическое воспитание,  – профессиональное воспитание,  – здоровьесберегающее воспитание,  – Духовно-нравственное воспитание.	ЛР 1, 2, 3, 7, 11, 12, 17, 18

	<p>осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение–конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности; формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства,— взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям; формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии–терроризма, экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным,</p>			
--	---	--	--	--

	<p>религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; привлечение общественности, ветеранских организаций к решению вопросов— патриотического воспитания молодежи через развитие механизмов межведомственного взаимодействия с государственными, негосударственными, общественными и иными организациями, объединениями; формирование антикоррупционного мировоззрения.</p>			
--	--	--	--	--