# АННОТАЦИЯ К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

# Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

# Профессия 43.01.09 Повар, кондитер\_

Форма обучения **очная**

# Квалификация (и) выпускника

**Повар, кондитер**

**2017 год**

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП) разработан в соответствии с федеральным государственным обра- зовательным 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 Фе- дерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии

* + 1. Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатыва- ется образовательной организацией на основе требований федерального государственного образова- тельного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП.

* 1. Нормативные основания для разработки ОПОП:
     + - Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Фе- дерации»;
       - Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разра- ботки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
       - Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении феде- рального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федера- ции 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
       - Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка орга- низации 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 деятель- ности);
       - Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профес- сионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 нояб- ря 2013 г., регистрационный № 30306);
       - Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министер- ством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Мини- стерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Мини- стерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)..

# РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕ- ГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар кондитер*

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

Формы обучения: очная*.*

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего об- щего образования: 2 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 По- вар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5652 часа.

# РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫ- ПУСКНИКА

* 1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населе- нию (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гос- теприимства, общественное питание и пр.).
  2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профес- сиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| повар – кондитер |
| Приготовление и подго- товка к реализации по- луфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассор- тимента | Приготовление и подго- товка к реализации по- луфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассор- тимента | осваивается |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации холодных  блюд, кулинарных изде- | Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации холодных  блюд, кулинарных изде- | осваивается |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| лий, закусок разнооб- разного ассортимента | лий, закусок разнооб- разного ассортимента |  |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков раз- нообразного ассорти- мента | Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков раз- нообразного ассорти- мента | осваивается |
| Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации хлебобулоч- ных, мучных кондитер- ских изделий разнооб- разного ассортимента | Приготовление, оформ- ление и подготовка к ре- ализации хлебобулоч- ных, мучных кондитер- ских изделий разнооб- разного ассортимента | осваивается |

# РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРО- ГРАММЫ

* 1. **Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать спо- | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессио- |
|  | собы решения | нальном и/или социальном контексте; анализировать задачу |
|  | задач профес- | и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять |
|  | сиональной де- | этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать инфор- |
|  | ятельности, | мацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
|  | применительно | составить план действия; определить необходимые ресурсы; |
|  | к различным | владеть актуальными методами работы в профессиональной и |
|  | контекстам | смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать |
|  |  | результат и последствия своих действий (самостоятельно или |
|  |  | с помощью наставника) |
|  |  | **Знания:** актуальный профессиональный и социальный кон- |
|  |  | текст, в котором приходится работать и жить; основные ис- |
|  |  | точники информации и ресурсы для решения задач и проблем |
|  |  | в профессиональном и/или социальном контексте. |
|  |  | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных |
|  |  | областях; методы работы в профессиональной и смежных |
|  |  | сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки |
|  |  | результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять | **Умения:** определять задачи для поиска информации; опреде- |
|  | поиск, анализ и | лять необходимые источники информации; планировать про- |
|  | интерпретацию | цесс поиска; структурировать получаемую информацию; вы- |
|  | информации, | делять наиболее значимое в перечне информации; оценивать |
|  | необходимой | практическую значимость результатов поиска; оформлять ре- |
|  | для выполнения | зультаты поиска |
|  | задач профес- | **Знания:** номенклатура информационных источников, приме- |
|  | сиональной де- | няемых в профессиональной деятельности; приемы структу- |
|  | ятельности | рирования информации; формат оформления результатов по- |
|  |  | иска информации |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональ- ное и личност- ное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой до- кументации в профессиональной деятельности; применять со- временную научную профессиональную терминологию; опре- делять и выстраивать траектории профессионального развития  и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой доку- ментации; современная научная и профессиональная терми- нология; возможные траектории профессионального развития  и самообразования |
| ОК 04 | Работать в кол- лективе и ко- манде, эффек- тивно взаимо- действовать с коллегами, ру- ководством,  клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаи- модействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе  профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять доку- |
|  | устную и пись- | менты по профессиональной тематике на государственном |
|  | менную комму- | языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
|  | никацию на |  |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сооб- щений. |
|  | государствен- |
|  | ном языке с |
|  | учетом особен- |
|  | ностей соци- |
|  | ального и куль- |
|  | турного контек- |
|  | ста. |
| ОК 06 | Проявлять | **Умения:** описывать значимость своей профессии |
|  | гражданско- |  |
|  | патриотиче- |  |
|  |
|  | скую позицию, | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, об- |
|  | демонстриро- | щечеловеческих ценностей; значимость профессиональной |
|  | вать осознанное | деятельности по профессии. |
|  | поведение на |  |
|  | основе тради- |  |
|  | ционных обще- |  |
|  | человеческих |  |
|  | ценностей. |  |
| ОК 07 | Содействовать | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; |
|  | сохранению | определять направления ресурсосбережения в рамках профес- |
|  | окружающей | сиональной деятельности по профессии. |
|  | среды, ресурсо- |  |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задей- ствованные в профессиональной деятельности; пути обеспе- чения ресурсосбережения**.** |
|  | сбережению, |
|  | эффективно |
|  | действовать в |
|  | чрезвычайных |
|  | ситуациях. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 08 | Использовать | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную дея- |
|  | средства физи- | тельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и |
|  | ческой культу- | профессиональных целей; применять рациональные приемы |
|  | ры для сохра- | двигательных функций в профессиональной деятельности; |
|  | нения и укреп- | пользоваться средствами профилактики перенапряжения ха- |
|  | ления здоровья | рактерными для данной профессии. |
|  | в процессе про- | **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, про- |
|  | фессиональной | фессиональном и социальном развитии человека; основы здо- |
|  | деятельности и | рового образа жизни; условия профессиональной деятельно- |
|  | поддержания | сти и зоны риска физического здоровья для профессии; сред- |
|  | необходимого | ства профилактики перенапряжения. |
|  | уровня физиче- |  |
|  | ской подготов- |  |
|  | ленности. |  |
| ОК 09 | Использовать | **Умения: п**рименять средства информационных технологий |
|  | информацион- | для решения профессиональных задач; использовать совре- |
|  | ные технологии | менное программное обеспечение |
|  | в профессио- нальной дея- тельности |  |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профес- сиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных выска- |
|  | профессиональ- | зываний на известные темы (профессиональные и бытовые), |
|  | ной документа- | понимать тексты на базовые профессиональные темы; участ- |
|  | цией на госу- | вовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные |
|  | дарственном и | темы; строить простые высказывания о себе и о своей профес- |
|  | иностранном | сиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить |
|  | языках. | свои действия (текущие и планируемые); писать простые |
|  |  | связные сообщения на знакомые или интересующие профес- |
|  |  | сиональные темы |
|  |  | **Знания:** правила построения простых и сложных предложе- |
|  |  | ний на профессиональные темы; основные общеупотреби- |
|  |  | тельные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лек- |
|  |  | сический минимум, относящийся к описанию предметов, |
|  |  | средств и процессов профессиональной деятельности; особен- |
|  |  | ности произношения; правила чтения текстов профессиональ- |
|  |  | ной направленности |
| ОК 11 | Планировать | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой |
|  | предпринима- | идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в про- |
|  | тельскую дея- | фессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчи- |
|  | тельность в | тывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; |
|  | профессиональ- | **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерче- |
|  | ной сфере | ских идей в рамках профессиональной деятельности; презен- |
|  |  | товать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
|  |  | **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы |
|  |  | финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; |
|  |  | порядок выстраивания презентации; кредитные банковские |
|  |  | продукты |

* 1. **Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды** | **Код и наименование** | **Показатели освоения компетенции** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **деятельности** | **компетенции** |  |
| Приготовление и подготовка к реали- зации полуфабрика- тов для блюд, кули- нарных изделий раз- нообразного ассор- тимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для обработки сырья, при- готовления полуфабрика- тов в соответствии с ин- струкциями и регламен- тами | **Практический опыт в:**  – подготовке, уборке рабочего ме- ста, подготовке к работе сырья, техноло- гического оборудования, производствен- ного инвентаря, инструментов, весоиз- мерительных приборов |
| **Умения:**   * визуально проверять чистоту и исправность производственного инвен- таря, кухонной посуды перед использо- ванием; * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо- чего места повара в соответствии с ин- струкциями и регламентами, стандарта- ми чистоты: * выбирать и применять моющие и дез- инфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмери- тельным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной ма- шине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ- водственный инвентарь в соответ- ствии со стандартами чистоты; * мыть после использования технологи- ческое оборудование и убирать для хранения съемные части; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съем- ных частей технологического обору- дования;   + безопасно править кухонные но- жи;   + соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструмен- тов;   + проверять соблюдение темпера- турного режима в холодильном оборудо- вании;   + выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;   + включать и подготавливать к ра- боте технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники без- опасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соот- ветствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании про- дуктов; * сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; * обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с ин- струкциями и регламентами, стандарта- ми чистоты, соблюдением товарного со- седства; * осуществлять выбор сырья, про- дуктов, материалов в соответствии с тех- нологическими требованиями; * использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила без- опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при обработ- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрика- тов;   * возможные последствия наруше- ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производ- ственного инвентаря и кухонной посу- ды; * виды, назначение, правила при- менения и безопасного хранения чи- стящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после- дующего использования; * правила утилизации отходов*;* * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к каче- ству, условия и сроки хранения традици- онных видов овощей, грибов, рыбы, не- рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема прдуктов по ко- личеству и качеству; * ответственность за сохранность материальных ценностей; * правила снятия остатков на рабо- чем месте; * правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * виды, назначение и правила экс- плуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и матери- алов; * правила обращения с тарой по- ставщика; * правила поверки весоизмеритель- ного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, гри- бов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, до- машней птицы, дичи, кро- лика | **Практический опыт в:**   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачествен- ные продукты; * выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механиче- ским способом), подготовки сырья с уче- том его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, марки- ровку, складирование, хранение неис- пользованных пищевых продуктов, со- блюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; * соблюдать условия и сроки хра- нения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной, электробезопасности в организации питания; * виды, назначение, правила без- опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сы- рья, продуктов при их обработке, хране- нии; * способы удаления излишней горе- чи, предотвращения потемнения отдель- ных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требо- вания к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формо- вания традиционных видов овощей, гри- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | бов;  – способы упаковки, складирования,  правила, условия, сроки хранения пище- вых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализа- ции полуфабрикатов раз- нообразного ассортимента для блюд, кулинарных из- делий из рыбы и нерыбно- го водного сырья | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообраз- ного ассортимента, в том числе регио- нальных; * порционировании (комплектова- нии), упаковке на вынос, хранении по- луфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, приме- нения ароматических веществ; * выбирать, подготавливать пряно- сти и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбиниро- вать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональ- ных, с учетом рационального использо- вания ресурсов, обеспечения безопасно- сти готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова- нии рыбы, править кухонные ножи; * нарезать, измельчать рыбу вруч- ную или механическим способом; * порционировать, формовать, па- нировать различными способами полу- фабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полу- фабрикатов при порционировании (ком- плектовании); * проверять качество готовых по- луфабрикатов перед упаковкой, ком- плектованием; применять различные техники порционирования, комплекто- вания с учетом ресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, кон- тейнеры для упаковки; эстетично упако- вывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * обеспечивать условия, сроки хра- нения, товарное соседство скомплекто- ванных, упакованных полуфабрикатов; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализо- ванных полуфабрикатов; * владеть профессиональной терми- нологией; консультировать потребите- лей, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопас- ной эксплуатации технологического обору- дования, производственного инвентаря, ин- струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения по- луфабрикатов для блюд, кулинарных изде- лий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрика- тов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, мари- нования, фарширования и т.д.); * способы сокращения потерь, сохра- нения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплек- тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске на вынос*;* от- ветственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потреби- телями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализа- ции полуфабрикатов раз- нообразного ассортимента для блюд, кулинарных из- делий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно- образного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * порционировании (комплектова- нии), упаковке на вынос, хранении по- луфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, приме- нения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбиниро- вать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и блан- ширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различ- ными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из нату- ральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализо- ванных полуфабрикатов * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопас- ной эксплуатации технологического обору- дования, производственного инвентаря, ин- струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения по- луфабрикатов для блюд, кулинарных изде- лий из мяса, домашней птицы, дичи, кро- лика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрика- тов из мяса, домашней птицы, дичи, кро- лика, рубленой массы (нарезки, маринова- ния, формования, панирования, фарширова- ния, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, сохра- нения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплек- тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | упакованных полуфабрикатов;   * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске на вынос*;* от- ветственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потреби- телями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| Приготовление, оформление и под- готовка к реализации горячих блюд, кули- нарных изделий, за- кусок разнообразно- го ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для приготовления горя- чих блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб- разного ассортимента в соответствии с инструк- циями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего ме- ста, подготовке к работе, проверке тех- нологического оборудования, производ- ственного инвентаря, инструментов, ве- соизмерительных приборов; * подготовка к использованию об- работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных   материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабо- чего места повара в соответствии с ин- струкциями и регламентами, стандарта- ми чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение кухонную посуду и производ- ственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных ча- стей технологического оборудования; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники без- опасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать матери- алы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   * оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пря- ностей, приправ и других расходных ма- териалов; * осуществлять их выбор в соответ- ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила без- опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовле- нию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая доку- ментация, используемая при приготовле- нии горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производ- ственного инвентаря и кухонной по- суды; * правила безопасного хране- ния чистящих, моющих и дезинфи- цирующих средств, предназна*-* ченных для последующего исполь-   зования; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) го- товых горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинар- ных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок * ассортимент, требования к каче- ству, условия и сроки хранения традици- онных видов овощей, грибов, рыбы, не- рыбного водного сырья, домашней пти- цы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила экс- плуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и матери- алов |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготов- ление, непродолжитель- ное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приго- товлении хранении, отпуске бульонов,  отваров |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение до момента использования; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления бульонов, от- варов * выбирать, применять, комбиниро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | вать методы приготовления:   * обжаривать кости мелкого скота; * подпекать овощи; * замачивать сушеные грибы; * доводить до кипения и варить   на медленном огне бульоны и отвары до готовности;   * удалять жир, снимать пену, проце- живать с бульона; * использовать для приготовле- ния бульонов концентраты про- мышленного производства; * определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые ка- чества, доводить до вкуса; * порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для пода- чи в виде блюда; выдерживать темпера- туру подачи бульонов и отваров; * охлаждать и замораживать бульо- ны и отвары с учетом требований к без- опасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пище- вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления, кулинарное назна- чение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического обору- дования и производственного ин- вентаря, используемые при приго- товлении бульонов, отваров, прави- ла их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требо- вания к процессам приготовления, хра- нения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, вари- анты оформления бульонов, отваров для |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | подачи; методы сервировки и подачи бу- льонов, отваров; температура подачи бу- льонов, отваров;   * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых бульонов, отва- ров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; * требования к безопасности хране- ния готовых бульонов, отваров; * правила маркирования упакован- ных бульонов, отваров |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации супов разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществ- лять их взаимозаменяемость в соответ- ствии с нормами закладки, особенностя- ми заказа, сезонностью; * использовать региональные про- дукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбиниро- вать методы приготовления супов:   - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;   * готовить льезоны; * закладывать продукты, подго- товленные полуфабрикаты в определенной последовательно- сти с учетом продолжительности их варки; * рационально использовать про- дукты, полуфабрикаты; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * соблюдать температурный и вре- менной режим варки супов; * изменять закладку продуктов в со- ответствии с изменением выхода су- па; * определять степень готовности су- пов; * доводить супы до вкуса, до опреде- ленной консистенции; * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с уче- том рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход*,* выдержи- вать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопас- ности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эсте- тично упаковывать на вынос, для транспортирования*;* * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологи- ей, в том числе на иностранном языке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для супов; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пище- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления супов разнообраз- ного ассортимента, в том числе регио- нальных, вегетарианских, для диетиче- ского питания;   * температурный режим и правила приготовления заправочных супов, су- пов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; * виды технологического обору- дования и производственного ин- вентаря, используемых при приго- товлении супов, правила их без- опасной эксплуатации; * техника порционирования, вари- анты оформления супов для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов раз- нообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к без- опасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос*;* ответственности за правильность расче- тов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготов- ление, непродолжитель- ное хранение горячих со- усов разнообразного ас- сортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении соусных полуфаб- рикатов, соусов разнообразного ассорти- мента, их хранении и подготовке к реа- лизации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимо- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | заменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезон- ностью;   * рационально использовать продукты, полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продук- ты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пас- серовку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концен- трированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для со- усной основы; * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогре- вать отдельные компоненты соусов*,* готовые соусы с учетом требований по безопасности*;* * закладывать продукты, подго- товленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их вар- ки; * соблюдать температурный и вре- менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбиниро- вать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки му- ки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со- уса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на разда- чу; * порционировать, соусы с при- менением мерного инвентаря, доза- торов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру по- дачи; * выбирать контейнеры, эсте- тично упаковывать соусы для транс- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | портирования;  – творчески оформлять тарелку с  горячими блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для соусов; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компо- нентов для соусов и соусных полуфабри- катов; * методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных по- луфабрикатов; * органолептические способы опре- деления степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и со- усных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных по- луфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использо- вание; * классификация, рецептуры, пище- вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления соусов разнообраз- ного ассортимента, в том числе регио- нальных, вегетарианских, для диетиче- ского питания, их кулинарное назначе- ние; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического обору- дования и производственного ин- вентаря, используемые при приго- товлении соусов, правила их без- опасной эксплуатации; * правила охлаждения и замо- раживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрика- тов; * правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрика- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | тов;   * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; * нормы закладки муки и дру- гих загустителей для получения со- усов различной консистенции * техника порционирования, вари- анты подачи соусов; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи со- усов на стол; способы оформления та- релки соусами; * температура подачи соусов; * требования к безопасности хране- ния готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд и гарниров из овощей, гри- бов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий раз- нообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гар- ниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бо- бовых, макаронных изделий разнообраз- ного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | вать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинар- ных свойств:   * замачивать сушеные; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и соб- ственном соку;   *-* жарить сырые и предваритель- но отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;   * фаршировать, тушить, запекать; * готовить овощные пюре; * готовить начинки из грибов; * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и гри- бов; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование, про- изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо- собом приготовления; * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа пита- ния, вида основного сырья и его кули- нарных свойств: * замачивать в воде или молоке; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и сме- си молока и воды;   *-* жарить предварительно отва- ренные;  - готовить массы из каш, формо- вать, жарить, запекать изделия из каш;   * готовить блюда из круп в соче- тании с мясом, овощами; * выкладывать в формы для за- пекания, запекать подготовлен- ные макаронные изделия, бобо- вые; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | *-* готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачи- вания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; * выбирать оборудование, про- изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо- собом приготовления; * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий перед отпуском, упа- ковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий для подачи с учетом рационального использования ре- сурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порцио- нировании; * выдерживать температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий*;* * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий*;* * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эсте- тично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий раз- нообразного ассортимента;  – владеть профессиональной терми- нологией; консультировать потребите- лей, оказывать им помощь в выборе го- рячих блюд и гарниров из овощей, гри- бов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинар- ных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом ти- па питания, кулинарных свойств основ- ного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ния к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон- ных изделий;   * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон- ных изделий, их сочетаемость с основ- ными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из- делий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака- ронных изделий разнообразного ассор- тимента; * правила и порядок расчета потребителей при оплате наличны- ми деньгами, при безналичной фор- ме оплаты; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК 2.6.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из яиц, творога, сы- ра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и за- кусок из яиц, творога, сыра, муки * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением тре- бований по безопасности продукции, то- варного соседства; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ас- сортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа пита- ния, вида основного сырья, его кулинар- ных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным спо- собом и с добавлением других ингреди- ентов, жарить на плоской поверхно- сти, во фритюре, фаршировать, за- пекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа   питания, вида основного сырья, его ку- линарных свойств: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным спосо- бом; * формовать изделия из творога; * жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; * жарить на плоской поверхно- сти;   *-* жарить, запекать на гриле;   * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основ- ного сырья, его кулинарных свойств: * замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); * формовать изделия из теста (пель- мени, вареники, пиццу, пончики, че- буреки и т.д.); * охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; * подготавливать продукты для пиц- цы; * раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизиро- ванным способом; * жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, ола- дьи; * выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; * жарить в большом количестве жира; * жарить после предварительного от- варивания изделий из теста; * разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из му- ки; доводить до вкуса; * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок пе- ред отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изде- лия, закуски для подачи с учетом ра-   ционального использования ресур- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | сов, соблюдением требований по без- опасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порцио- нировании; * выдерживать температуру по- дачи горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок из яиц, творога, сыра, муки*;* * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфаб- рикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полу- фабрикаты для них с учетом требо- ваний по безопасности готовой про- дукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к без- опасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эсте- тично упаковывать на вынос, для транспортирования*;* * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки раз- нообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их вы- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;   * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости; * техника порционирования, вари- анты оформления блюд, кулинарных из- делий, закусок из яиц, творога, сыра, му- ки разнообразного ассортимента для по- дачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, за- кусок из яиц, творога, сыра, муки разно- образного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос*;* * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован- ная на потребителя |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб- разного ассортимента | – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске  продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбно- го водного сырья и дополнительных ин- гредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно- го ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кули- нарных свойств: * варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать рыбу порционными кус- ками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыб- ной котлетной массы основным способом, во фритюре; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыб- ной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; * фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; * варить креветок, раков, гребеш- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидко- стях;   * бланшировать и *-* отваривать мясо крабов; * припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собс*-* твенном соку; * жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основ- ным способом, в большом количе- стве жира; * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, про- изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо- собом приготовления; * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинар- ные изделия, закуски из рыбы, нерыбно- го водного сырья для подачи с учетом рационального использования ре- сурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порцио- нировании; * выдерживать температуру по- дачи горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок из рыбы, нерыбного водно- го сырья*;* * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных из- делий, закусок из рыбы, нерыбного вод- ного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья*;* * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к   безопасности готовой продукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выбирать контейнеры, эсте- тично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно- го ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кули- нарных свойств рыбы и нерыбного вод- ного сырья; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя- чих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей   * техника порционирования, вари- анты оформления горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных из- делий, закусок из рыбы, нерыбного вод- ного сырья разнообразного ассортимен- та, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно- го ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента; * правила маркирования упакован- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , пра- вила заполнения этикеток * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос*;* * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти- | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи- модействии с потребителями при отпуске |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | мента | продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, до- машней птицы, дичи. кролика; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно- образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: * варить мясо, мясные продукты, под- готовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; * варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; * припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными куска- ми, изделия из котлетной массы в не- большом количестве жидкости и на пару; * жарить мясо крупным куском, под- готовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;   *-* жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия  из котлетной массы основным способом, во фритюре; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной руб- лей массы на решетке гриля и плоской поверхности; * жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мел- кими кусками; * жарить пластованные тушки птицы под прессом; * жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; * тушить мясо крупным, порци- онным и мелкими кусками гар- ниром и без; * запекать мясо, мясные продук- ты, домашнюю птицу, дичь, кро- лика в сыром виде и после пред- варительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; * бланшировать, отваривать мясные продукты; * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика*;* доводить до вку- са; * выбирать оборудование, про- изводственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо- собом приготовления * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, кролика перед от- пуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинар- ные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика для подачи с учетом рацио- нального использования ресурсов, соблюдением требований по без- опасности готовой продукции; * соблюдать выход при порцио- нировании; * выдерживать температуру по- дачи горячих блюд, кулинарных изде- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | лий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика*;*   * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные из- делия, закуски из мяса, мясных продук- тов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика*;* * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эсте- тично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок мяса, мясных продуктов, домаш- ней птицы, дичи, кролика разнообразно- го ассортимента; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней пти- цы, дичи, кролика разнообразного ассор- тимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;   * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи го- рячих блюд, кулинарных изделий, заку- сок из мяса, мясных продуктов, домаш- ней птицы, дичи, кролика; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя- чих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных из- делий, закусок из мяса, мясных продук- тов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том чис- ле региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кули- нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро- лика разнообразного ассортимента; * правила охлаждения, заморажива- ния и хранения готовых блюд, разогре- вания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, кролика разнообразного ассор- тимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих блюд, кулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изделий, закусок из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;   * правила и порядок расчета потре- бителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| Приготовление, оформление и подго- товка к реализации холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок разнообраз- ного ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для приготовления хо- лодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок в соответствии с инструк- циями и регламентами | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего ме- ста повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, про- верка технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру- ментов, весоизмерительных приборов * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холод- ныхблюд, кулинарных изделий, закусок * подготовка к использованию об- работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо- чего места повара в соответствии с ин- струкциями и регламентами, стандарта- ми чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение кухонную посуду и производ- ственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ных ножей, острых, травмоопасных ча- стей технологического оборудования;   * соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники без- опасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать матери- алы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пря- ностей, приправ и других расходных ма- териалов; * осуществлять их выбор в соответ- ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила без- опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовле- нию холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | кулинарных изделий, закусок;   * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при приготов- лении холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производ- ственного инвентаря и кухонной по- суды; * правила безопасного хране- ния чистящих, моющих и дезинфи- цирующих средств, предназна*-* ченных для последующего исполь- зования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) го- товых холодных блюд, кулинарных из- делий, закусок; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к каче- ству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов- лении холодных блюд, кулинарных изде- лий и закусок; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непро- должительное хранение холодных соусов, запра- вок разнообразного ас- сортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении, хранении холод- ных соусов и заправок, их порциониро- вании на раздаче |
| **Умения:**  – подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных со- усов и заправок; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных со- усов и заправок * Выбирать, примнять, комбиниро- вать методы приготовления холодных соусов и заправок: * смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масля- ных смесей; * смешивать и настаивать раститель- ные масла с пряностями; * тереть хрен на терке и заливать ки- пятком; * растирать горчичный порошок с пряным отваром; * взбивать растительное масло с сы- рыми желтками яиц для соуса майо- нез; * пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; * доводить до требуемой консистен- ции холодные соусы и заправки; * готовить производные соуса майо- нез; * корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; * выбирать производственный ин- вентарь и технологическое оборудова- ние, безопасно пользоваться им при при- готовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать про- дукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со- уса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых хо- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | лодных соусов и заправок перед отпус- ком их на раздачу;   * порционировать, соусы с приме- нением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход соусов при пор- ционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные со- усы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирова- ния; * творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных соусов и заправок; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компо- нентов для холодных соусов и заправок; * методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и за- правок; * органолептические способы опре- деления степени готовности и качества отдельных компонентов холодных со- усов и заправок; * ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пище- вая ценность, требования к качеству, ме- тоды приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления холодных соусов и запра- вок; * виды технологического оборудо- вания и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холод- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ных соусов и заправок, правила их без- опасной эксплуатации;   * требования к безопасности хране- ния отдельных компонентов соусов, со- усных полуфабрикатов * техника порционирования, вари- анты подачи соусов; * методы сервировки и подачи со- усов на стол; способы оформления та- релки соусами; * температура подачи соусов; * правила * хранения готовых соусов; * требования к безопасности хране- ния готовых соусов |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации салатов разнооб- разного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответ- ствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления салатов разно- образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых про- дуктов: * нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механиче- ским способом; * замачивать сушеную морскую капу- сту для набухания; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * нарезать, измельчать мясные и рыб- ные продукты; * выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; * прослаивать компоненты салата; * смешивать различные ингредиенты салатов; * заправлять салаты заправками; * доводить салаты до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении салатов; * проверять качество готовых сала- тов перед отпуском, упаковкой на вы- нос; * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требова- ний к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для приготовления салатов раз- нообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа пита- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ния, кулинарных свойств продуктов;   * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи сала- тов; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салат- ных заправок, их сочетаемость с основ- ными продуктами, входящими в салат; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления салатов разнообразно- го ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообраз- ного ассортимента; * правила хранения салатов разно- образного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния салатов разнообразного ассортимен- та; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации бутербродов, ка- напе, холодных закусок разнообразного ассорти- мента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнооб- разного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  – подбирать в соответствии с техно- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холод- ных закусок в соответствии с рецепту- рой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассор- тимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: * нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и ме- ханическим способом; * вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; * готовить квашеную капусту; * мариновать овощи, репчатый лук, грибы; * нарезать, измельчать мясные и рыб- ные продукты, сыр; * охлаждать готовые блюда из раз- личных продуктов; * фаршировать куриные и перепели- ные яйца; * фаршировать шляпки грибов; * подготавливать, нарезать пшенич- ный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; * подготавливать масляные смеси, до- водить их до нужной консистенции; * вырезать украшения з овощей, гри- бов; * измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; * доводить до вкуса;   – выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | менты в соответствии со способом при- готовления;   * соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении бутербродов, холодных закусок; * проверять качество готовых бу- тербродов, холодных закусок перед от- пуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закус- ки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасно- сти готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутер-   бродов, холодных закусок |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассор- тимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления бутербро- дов, холодных закусок, правила их выбо- ра с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных закусок; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент ароматических ве- ществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с ос- новными продуктами, входящими в со- став бутербродов, холодных закусок; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления бутербродов, холод- ных закусок разнообразного ассортимен- та для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнооб- разного ассортимента, в том числе реги- ональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холод- ных закусок разнообразного ассортимен- та; * правила хранения, требования к безопасности * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации холодных блюд из рыбы, нерыбного вод- ного сырья разнообразно- го ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | модействии с потребителями при отпуске  продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбно- го водного сырья и дополнительных ин- гредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок в соответ- ствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разно- образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья с учетом типа питания, их вида и ку- линарных свойств: * охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к без- опасности; * нарезать тонкими ломтиками рыб- ные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; * замачивать желатин, готовить рыб- ное желе; * украшать и заливать рыбные про- дукты порциями; * вынимать рыбное желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их соче- таемости; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * соблюдать санитарно- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | гигиенические требования при приготов- лении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья   * проверять качество готовых хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом ра- ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно- сти готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья; * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом тре- бований к безопасности пищевых про- дуктов; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кули- нарных свойств рыбы и нерыбного вод- ного сырья;   * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из рыбы, нерыбного водного сы- рья, их сочетаемость с основными про- дуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти- мента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок из рыбы, нерыбно- го водного сырья разнообразного ассор- тимента; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с по- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | требителями;  – базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи разнообразного ас- сортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и до- полнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряно- сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок в соответ- ствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней пти- цы, дичи * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи с учетом типа пита- ния, их вида и кулинарных свойств: * охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к без- опасности; * порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; * снимать кожу с отварного языка; * нарезать тонкими ломтиками мяс- ные продукты вручную и на слайсере; * замачивать желатин, готовить мяс- ное, куриное желе; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * украшать и заливать мясные про- дукты порциями; * вынимать готовое желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их соче- таемости; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготов- лении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, ди- чи * проверять качество готовых хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи для пода- чи с учетом рационального использова- ния ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи; * охлаждать и замораживать гото- вые холодные блюда, кулинарные изде- лия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требо- ваний к безопасности пищевых продук- тов; * хранить холодные блюда, кули- нарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с уче- том требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос * владеть профессиональной терми- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нологией;  – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок  из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ин- гредиентов; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти- цы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств про- дуктов; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи; * органолептические способы опре- деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо- лодных блюд, кулинарных изделий, за- кусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос- новного сырья и дополнительных ингре- диентов с учетом сезонности, региональ- ных особенностей * техника порционирования, вари- анты оформления холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз- нообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | закусок из мяса, мясных продуктов, до- машней птицы, дичи разнообразного ас- сортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок из мяса, мяс- ных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимен- та; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных блюд, кулинар- ных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз- нообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответ- ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| Приготовление, оформление и подго- товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер- тов, напитков разно- образного ассорти- мента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы- рье, исходные материалы для приготовления холод- ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти- мента в соответствии с инструкциями и регла- ментами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего ме- ста, подготовке к работе, проверке тех- нологического оборудования, производ- ственного инвентаря, инструментов, ве- соизмерительных приборов; * подготовке к использованию об- работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо- чего места повара в соответствии с ин- струкциями и регламентами, стандарта- ми чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение кухонную посуду и производ- ственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных ча- стей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения ку- хонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники без- опасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать матери- алы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит- ков * оценивать наличие, проверять ор- ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по- луфабрикатов, пищевых продуктов, пря- ностей, приправ и других расходных ма- териалов; * осуществлять их выбор в соответ- ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила без- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними;   * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит- ков; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горя- чих сладких блюд, десертов, напитков; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при приготов- лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия наруше- ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер- сонала при подготовке производственно- го инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чи- стящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последу- ющего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, де- сертов, напитков * ассортимент, требования к каче- ству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов- лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и подго- товку к реализации хо-  лодных сладких блюд, де- | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | сертов разнообразного ас- сортимента | при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске  продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про- дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных слад- ких блюд, десертов с соблюдением тре- бований по безопасности продукции, то- варного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп- турой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: * готовить сладкие соусы; * хранить, использовать готовые виды теста; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; * запекать фрукты; * взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; * подготавливать желатин, агар-агар; * готовить фруктовые, ягодные, мо- лочные желе, муссы, кремы, фрукто- вые, ягодные самбуки; * смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; * использовать и выпекать различные виды готового теста;   – определять степень готовности |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;   * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления * проверять качество готовых хо- лодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, де- серты для подачи с учетом рационально- го использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полу- фабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопас- ности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные хо- лодные сладкие блюда, десерты, полу- фабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холод- ных сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных сладких блюд, де- сертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их вы- бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных сладких блюд, десертов; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования, вари- анты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десер- тов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * правила общения с потребителя-   ми;   * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован- ная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и подго- товку к реализации горя- чих сладких блюд, десер- тов разнообразного ассор- тимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске   продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требова- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ний по безопасности продукции, товар- ного соседства;   * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп- турой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих слад- ких блюд, десертов разнообразного ас- сортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: * готовить сладкие соусы; * хранить, использовать готовые виды теста; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; * запекать фрукты в собственном со- ку, соусе, сливках; * жарить фрукты основным способом и на гриле; * проваривать на водяной бане, запе- кать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; * взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; * готовить сладкие блинчики, пудин- ги, оладьи, омлеты, вареники с яго- дами, шарлотки; * смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; * использовать и выпекать различные виды готового теста; * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | готовления;   * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления; * Проверять качество готовых горя- чих сладких блюд, десертов перед отпус- ком, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, де- серты для подачи с учетом рационально- го использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полу- фабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопас- ности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные го- рячие сладкие блюда, десерты, полуфаб- рикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих сладких блюд, де- сертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их вы- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;   * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хго- рячих сладких блюд, десертов; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования, вари- анты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десер- тов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти- мента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих сладких блюд, де- сертов разнообразного ассортимента; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован- ная на потребителя |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации холодных напит- ков разнообразного ассор- тимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со- седства; * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа пита- ния, вида основного сырья, его кулинар- ных свойств; * отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; * смешивать различные соки с дру- гими ингредиентам; * проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингре- диентами; * готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; * готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промыш- ленного производства; * готовить лимонады; * готовить холодные алкогольные напитки; * готовить горячие напитки (чай, ко- фе) для подачи в холодном виде; * подготавливать пряности для напит- ков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * проверять качество готовых хо- лодных напитков перед отпуском, упа- ковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных напитков; * хранить свежеприготовленные хо- лодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе холод- ных напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для холодных напитков разно- образного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос- новного продукта; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи хо- лодных напитков; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов * техника порционирования, вари- анты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для пода- чи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнооб- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | разного ассортимента, в том числе реги- ональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых холодных напитков разно- образного ассортимента; * правила и порядок расчета с по- требителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготов- ление, творческое оформ- ление и подготовку к реа- лизации горячих напитков разнообразного ассорти- мента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напит- ков с соблюдением требований по без- опасности продукции, товарного сосед- ства; * выбирать, подготавливать арома- тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления горячих напит- ков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; * заваривать чай; * варить кофе в наплитной посуде и с |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | помощью кофемашины;   * готовить кофе на песке; * обжаривать зерна кофе; * варить какао, горячий шоколад; * готовить горячие алкогольные напитки; * подготавливать пряности для напит- ков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горя- чих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом ра- ционального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти- рования; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про- дукции на вынос; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук- тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе- мости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для горячих напитков разнооб- разного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | и продуктов;   * методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос- новного продукта; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, температура подачи го- рячих напитков; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов * ехника порционирования, вариан- ты оформления горячих напитков разно- образного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по- дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообраз- ного ассортимента, в том числе регио- нальных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых горячих напитков разнооб- разного ассортимента; * правила расчета с потребителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован- ная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подго- товка к реализации хлебобулочных, мучных кондитер- ских изделий разно- образного ассорти- мента | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, обору- дование, инвентарь, кон- дитерское сырье, исход- ные материалы к работе в соответствии с инструк- циями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего ме- ста кондитера, подготовке к работе, про- верке технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру- ментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспече- нии их хранения в соответствии с ин- струкциями и регламентами, стандарта-   ми чистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен- тарь, посуду, сырье, материалы в соот- ветствии с инструкциями и регламента- ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, под- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | держивать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкция- ми и регламентами, стандартами чисто- ты;   * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа- цию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо- измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра- нение посуду и производственный ин- вентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон- ных ножей, острых, травмоопасных ча- стей технологического оборудования; * - обеспечивать чистоту, безопас- ность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения про- изводственной посуды, инвентаря, ин- струментов * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, прове- рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла- ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники без- опасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать, рацио- нально размещать на рабочем месте ма- териалы, посуду, контейнеры, оборудо- вание для упаковки, хранения, подго- товки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских   изделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар- ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила без- опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин- вентаря, инструментов, весоизмеритель- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ных приборов, посуды и правила ухода за ними;   * организация работ в кондитерском цехе; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ- ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до- кументация, используемая при изготов- лении хлебобулочных, мучных конди- терских изделий; * возможные последствия наруше- ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер- сонала при подготовке производственно- го инвентаря и производственной посу- ды; * правила безопасного хранения чи- стящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последу- ющего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, муч- ных кондитерских изделий; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), укладки, упа- ковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к каче- ству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов- лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила экс- плуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продук- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | тов, материалов; |
| ПК 5.2. | **Практический опыт в:**  – приготовлении и подготовке к ис- пользованию, хранении отделочных по- луфабрикатов |
| Осуществлять приготов- |
| ление и подготовку к ис- |
| пользованию отделочных |
| полуфабрикатов для хле-  бобулочных, мучных кон- | **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных по- луфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфаб- рикатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа, сезонно- стью; * использовать региональные про- дукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделоч- ные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- сыпки, фруктовые смеси, термостабиль- ные начинки и пр. * выбирать, применять комбиниро- вать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: * готовить желе; * хранить, подготавливать отделоч- ные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загусте- ния; * варить сахарный сироп для промоч- ки изделий; * варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления по- |
| дитерских изделий |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | мадки, украшений из карамели и пр.);   * уваривать сахарный сироп для при- готовления тиража; * готовить жженый сахар; * готовить посыпки; * готовить помаду, глазури; * готовить кремы с учетом требова- ний к безопасности готовой продук- ции; * определять степень готовности от- делочных полуфабрикатов; * доводить до вкуса, требуемой кон- систенции; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления * проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; * хранить свежеприготовленные от- делочные полуфабрикаты, полуфабрика- ты промышленного производства с уче- том требований по безопасности готовой продукции; * организовывать хранение отде- лочных полуфабрикатов |
| **Знания:**   * ассортимент, товароведная харак- теристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиен- тов с учетом их сочетаемости, взаимоза- меняемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для отделочных полуфабрика- тов; * виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полу- фабрикатов промышленного производ- ства; * характеристика региональных ви- дов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления отделоч- ных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | вентаря инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству отделочных полуфабри- катов; * органолептические способы опре- деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * Условия, сроки хранения отде- лочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства * требования к безопасности хране- ния отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять изготовле- ние, творческое оформле- ние, подготовку к реали- зации хлебобулочных из- делий и хлеба разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разно- образного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товар- ного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изде- лий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: * подготавливать продукты; * замешивать дрожжевое тесто опар- ным и безопарным способом вручную и с использованием технологического |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | оборудования;   * подготавливать начинки, фарши; * подготавливать отделочные полу- фабрикаты; * прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожже- вого слоеного теста вручную и с ис- пользованием механического обору- дования; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе- ченных хлебобулочных изделий и хлеба; * проводить оформление хлебобулоч- ных изделий; * выбирать оборудование, произ- водственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом при- готовления * проверять качество хлебобулоч- ных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти- рования хлебобулочных изделий и хлеба * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобу- лочных изделий и хлеба |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ных видов сырья, продуктов;   * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления хлебобу- лочных изделий и хлеба, правила их вы- бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; * органолептические способы опре- деления готовности выпеченных изде- лий; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассор- тимента; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно- образного ассортимента, в том числе ре- гиональных; * методы сервировки и подачи хле- бобулочных изделий и хлеба разнообраз- ного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с по- требителями при отпуске продукции на вынос; * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован- ная на потребителя |
| ПК 5.4.  Осуществлять изготовле- ние, творческое оформле- ние, подготовку к реали- зации мучных кондитер- ских изделий разнообраз- ного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнооб- разного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | модействии с потребителями при отпуске  продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных конди- терских изделий с соблюдением требо- ваний по безопасности продукции, то- варного соседства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления мучных конди- терских изделий * выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквит- ное, пресное слоеное, заварное, воз- душное, пряничное вручную и с ис- пользованием технологического обо- рудования; * подготавливать начинки, отделоч- ные полуфабрикаты; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе- ченных мучных кондитерских изде- лий; * проводить оформление мучных кондитерских изделий; * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен- тарь, посуду, инструменты в соответ- ствии со способом приготовления * проверять качество мучные кон- дитерские изделия перед отпуском, упа- ковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти- рования мучных кондитерских изделий * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для мучных кондитерских изде- лий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбо- ра с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы опре- деления готовности выпеченных изде- лий; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения мучных конди- терских изделий разнообразного ассор- тимента; * виды, назначение посуды для по- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнооб- разного ассортимента, в том числе реги- ональных;   * методы сервировки и подачи муч- ных кондитерских изделий разнообраз- ного ассортимента; * требования к безопасности хране- ния готовых мучных кондитерских изде- лий разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных мучных кондитерских изделий раз- нообразного ассортимента, правила за- полнения этикеток * базовый словарный запас на ино- странном языке; * техника общения, ориентирован- ная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформ- ление, подготовку к реализации пи- рожных и тортов разнообразного ас- сортимента | * **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов * приготовление мучных кондитер- ских изделий разнообразного ассорти- мента * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; * взаимодействие с потребителями   при отпуске продукции с прилав- ка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно- логическими требованиями, оценка каче- ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со- седства; * выбирать, подготавливать арома- тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за- кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про- дукты для приготовления пирожных и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | тортов  – выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа пита- ния:   * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквит- ное, пресное слоеное, заварное, воз- душное, пряничное вручную и с ис- пользованием технологического обо- рудования; * подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; * проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; * готовить, оформлять торты, пирож- ные с учетом требований к безопас- ности готовой продукции; * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен- тарь, посуду, инструменты в соответ- ствии со способом приготовления * проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти- рования пирожных и тортов * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми- нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирож-   ных и тортов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ- ных продуктов и дополнительных ингре- диентов для пирожных и тортов разно- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | образного ассортимента;   * виды, характеристика региональ- ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; * виды, назначение и правила без- опасной эксплуатации оборудования, ин- вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова- ния к качеству, пирожных и тортов; * органолептические способы опре- деления готовности выпеченных и отде- лочных полуфабрикатов; * нормы, правила взаимозаменяе- мости продуктов; * техника порционирования (ком- плектования), складирования для непро- должительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для по- дачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ас- сортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи пи- рожных и тортов разнообразного ассор- тимента; * требования к безопасности хране- ния готовых пирожных и тортов разно- образного ассортимента; * правила маркирования упакован- ных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этике- ток * правила, техника общения с по- требителями; * базовый словарный запас на ино- странном языке |

**РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

* + 1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индиви- дуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для са- мостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими сред- ствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

# Перечень специальных помещений. Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места. **Лаборатории:**

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

учебный кондитерский цех.

# Спортивный комплекс1 Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал

* + 1. **Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер.*

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,* должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

* + - 1. **Оснащение лабораторий Лаборатория «**Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для сто- ловой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;

*1* Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;

Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф

Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной) Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

# Требования к оснащению баз практик Кухня организации питания:

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада; Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания**: Весы настольные электронные Конвекционная печь

Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф

Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной) Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада Сифон

Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

# Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производствен- ную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требу- ет наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудо- вания и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфра-

структурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитер- ское дело» (или их аналогов)**.**

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, преду- смотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

# Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образо- вательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников орга- низаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать ква- лификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессиональ- ного обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образова- ния», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техниче- ское обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, обще- ственное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспе- чивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессио- нальной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

***Приложение I.1 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**

**кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**2017 г.**

* + 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**

**кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятель- ности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий раз- нообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компе- тенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-  димой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и лич-  ностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с  коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государ-  ственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать  осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддер-  жание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном  и иностранном языке |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными ком- петенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные мате- риалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыб-  ного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрика-  тов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрика- тов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, до-  машней птицы, дичи, кролика |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологи- ческого оборудования, производственного инвентаря, инструмен- тов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традицион- ных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, пти- цы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упа- ковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплу- атировать оборудование, производственный инвентарь, инструмен- ты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рациональ- ного использования, обеспечения безопасности, приготовления по- луфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельче- нии, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, ра- ционального использования сырья и продуктов, подготовки и адек- ватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрика- тов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения,  осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знания | требований охраны труда, пожарной безопасности, произ- водственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными фак- торами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации тех- нологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения ово- щей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полу- фабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, при- готовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приго- товлении полуфабрикатов |

# 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 248

Из них на освоение МДК 104

на практики учебную 72 и производственную 72.

***Приложение I.2 К ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер***

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**

**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***2017 г.***

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
   1. ***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профес- сиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

* + 1. *Перечень общих компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-  тельно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега-  ми, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан-  ное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-  тивно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-  димого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языке |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональ- ными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материа- лы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз- нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента-  ми |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,  отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к ре- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих со-  усов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к ре- ализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, ма-  каронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к ре- ализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,  сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к ре- ализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбно-  го водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к ре- ализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней  птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

* + 1. ***В результате освоения профессионального модуля студент должен:***

|  |  |
| --- | --- |
| *Практический опыт* | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производствен- ного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| *Умения* | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатиро- вать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизме- рительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом каче- ство, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых про- дуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требо- ваниями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных из- делий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности гото-  вой продукции; |
| *Знания* | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производствен- ной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе си- стемы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы  ХАССП); |

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологиче- ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз- мерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассор- тимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

# 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 556 ч.

Из них на освоение МДК – 130 ч.

на практики учебную 144 ч. и производственную – 252 ч.

***Приложение I.3 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**

**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***2017 г.***

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
   1. ***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид про- фессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

* + 1. *Общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-  тельно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега-  ми, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан-  ное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-  тивно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-  димого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языке |

* + 1. *Профессиональные компетенции*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, ку-  линарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ-  ствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных со-  усов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-  зации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-  зации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-  зации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ас- сортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали- зации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассор-  тимента |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производствен- ного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, хо- лодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с  учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать тех- нологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производствен- ной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче- ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз- мерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимен- та, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холод-  ных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

# 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 308 ч.

Из них на освоение МДК 128 ч.

на практики учебную 72 и производственную 108 ч.

***Приложение I.4 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холод-**

**ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти-**

**мента**

***2017 г.***

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
   1. ***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид про- фессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холод- ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

*и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

* + 1. *Общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-  тельно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега-  ми, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан-  ное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-  тивно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления  здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо- димого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языке |

* + 1. *Профессиональные компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-  зации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-  зации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-  зации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-  зации горячих напитков разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к ра- боте, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабри- катов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообраз- ного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хра-  нении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего ме- ста повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуа- тировать технологическое оборудование, производственный инвен- тарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструк- ций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости про- дуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на  вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой про- дукции |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производ- ственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации техноло- гического оборудования, производственного инвентаря, инструмен- тов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хра- нения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пи- щевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти-  мента, в том числе региональных |

# Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 240 ч.

Из них на освоение МДК – 96 ч.

на практики учебную 72 и производственную – 72 ч.

***Приложение I.5 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,**

**мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

***2017 г.***

* + 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных**

**кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

* 1. ***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессио- нальной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, муч- ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, *соответствующие ему общие и профессио- нальные компетенции:*

* + 1. *Перечень общих компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-  тельно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега-  ми, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан-  ное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-  тивно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-  димого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языке |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональ- ными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, муч-  ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, конди- терское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и  регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных по-  луфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации  хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации  мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации  пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопас- ной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвен- таря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных конди-  терских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хра- нении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выби- рать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудова- ние, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подго- товки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формо- вания, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вы- нос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной са- нитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель- ных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хране- ния хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презен- тации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональ- ных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

# 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 520

Из них на освоение МДК 160

на практики учебную 144 и производственную 216

***Приложение II.1 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены***

***2017 г.***

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП

02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация ра- бочего места.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продо- вольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовы- вать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факто- рами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную доку- ментацию по расходу и хранению про- дуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характери- стики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продо- вольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасно- сти пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требова- ния к ним;  правила оформления заказа на продук- ты со склада и приема продуктов, поступа- ющих со склада и от поставщиков. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или пробле- му в профессиональном и/или социаль- ном контексте.  Анализировать задачу и/или про- блему и выделять еѐ составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами  работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и со- циальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ре- сурсы для решения задач и проблем в про-  фессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в про- фессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска инфор- мации  Определять необходимые источни- ки информации  Планировать процесс поиска Структурировать получаемую ин-  формацию  Выделять наиболее значимое в пе- речне информации  Оценивать практическую значи- мость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источ- ников применяемых в профессиональной  деятельности  Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поис-  ка информации |
| ОК 03 | Определять актуальность норма- тивно-правовой документации в про-  фессиональной деятельности | Содержание актуальной нормативно- правовой документации  Современная научная и профессио- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Выстраивать траектории профес- сионального и личностного развития | нальная терминология  Возможные траектории профессио- нального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государ-  ственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурно-  го контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей  профессии  Презентовать структуру профес- сиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-  патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполне- ния профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресур- сосбережения в рамках профессиональ- ной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельно- сти  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбереже-  ния. |
| ОК 09 | Применять средства информаци-  онных технологий для решения профес- сиональных задач  Использовать современное про- граммное обеспечение | Современные средства и устройства  информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельно- сти |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко  произнесенных высказываний на из- вестные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые про- фессиональные темы  участвовать в диалогах на знако- мые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной дея- тельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообще-  ния на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и слож-  ных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные гла- голы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессио- нальной направленности |

***Приложение II.2 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Основы товароведения продовольственных товаров***

***2017 г.***

* + 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
       1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной програм- мы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессио- нальных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисци- плинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготов- ления полуфабрикатов, готовой  продукции, ее отпуска в соответ- ствии с правилами техники без- | классификацию, основные техниче- ские характеристики, назначение, принципы действия, особенности  устройства, правила безопасной экс- плуатации различных групп техно- |
|  | опасности, санитарии и пожар- | логического оборудования; |
|  | ной безопасности; | принципы организации обработки |
|  | определять вид, выбирать в со- | сырья, приготовления полуфабрика- |
|  | ответствии с потребностью про- | тов, готовой кулинарной и конди- |
|  | изводства технологическое обо- | терской продукции, подготовки ее к |
|  | рудование, инвентарь, инстру- | реализации; |
|  | менты; | правила выбора технологического |
|  | подготавливать к работе, ис- | оборудования, инвентаря, инстру- |
|  | пользовать технологическое | ментов, посуды для различных про- |
|  | оборудование по его назначению | цессов приготовления и отпуска ку- |
|  | с учѐтом правил техники без- | линарной и кондитерской продук- |
|  | опасности, санитарии и пожар- | ции; |
|  | ной безопасности, правильно | способы организации рабочих мест |
|  | ориентироваться в экстренной | повара, кондитера в соответствии с |
|  | ситуации | видами изготавливаемой кулинар- |
|  |  | ной и кондитерской продукции; |
|  |  | правила электробезопасности, по- |
|  |  | жарной безопасности; |
|  |  | правила охраны труда в организациях |
|  |  | питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или пробле- му в профессиональном и/или соци- альном контексте.  Анализировать задачу и/или про- блему и выделять еѐ составные ча- сти.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или пробле- мы.  Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами ра- боты в профессиональной и смеж- ных сферах.  Реализовать составленный план. | Актуальный профессиональный и соци- альный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ре- сурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в про- фессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно  или с помощью наставника). |  |
| ОК 02 | Определять задачи поиска инфор- мации  Определять необходимые источни- ки информации  Планировать процесс поиска Структурировать получаемую ин- формацию  Выделять наиболее значимое в пе- речне информации  Оценивать практическую значи- мость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источ- ников применяемых в профессиональ- ной деятельности  Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность норма- тивно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории професси- онального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно- правовой документации  Современная научная и профессиональ- ная терминология  Возможные траектории профессиональ- ного развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государ- ственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурно- го контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей про- фессии  Презентовать структуру професси- ональной деятельности по профес-  сии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической  безопасности  Определять направления ресурсо- сбережения в рамках профессио-  нальной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности  при ведении профессиональной дея- тельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информацион- ных технологий для решения про- фессиональных задач  Использовать современное про- граммное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной дея- тельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко про- изнесенных высказываний на из- вестные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые про- фессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные те- мы  основные общеупотребительные глаго- лы (бытовая и профессиональная лекси- ка)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процес-  сов профессиональной деятельности особенности произношения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | деятельности | правила чтения текстов профессиональ- |
| кратко обосновывать и объяснить | ной направленности |
| свои действия (текущие и планиру- |  |
| емые) |  |
| писать простые связные сообщения |  |
| на знакомые или интересующие |  |
| профессиональные темы |  |

***Приложение II. 3 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Техническое оснащение и организация рабочего места***

***2017 г.***

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП

02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация ра- бочего места.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организо- вывать хранение продуктов и запа- сов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хране- нию продуктов;  осуществлять контроль хране- ния и расхода продуктов | ассортимент, товароведные харак- теристики, требования к качеству, упа- ковке, транспортированию и реализа- ции, условия и сроки хранения основ- ных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной докумен- тации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопас- ности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и рас- хода продуктов;  виды складских помещений и тре- бования к ним;  правила оформления заказа на про- дукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщи- ков. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или про- блему в профессиональном и/или  социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части.  Правильно выявлять и эффек- тивно искать информацию, необхо- димую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия. Определять необходимые ре-  сурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и  смежных сферах.  Реализовать составленный план. Оценивать результат и послед-  ствия своих действий (самостоя- тельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором прихо- дится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональ- ной и смежных сферах.  Структура плана для решения за-  дач.  Порядок оценки результатов реше- ния задач профессиональной деятельно- сти |
| ОК 02 | Определять задачи поиска ин- формации  Определять необходимые ис- точники информации  Планировать процесс поиска Структурировать получаемую | Номенклатура информационных ис- точников применяемых в профессио- нальной деятельности  Приемы структурирования инфор- мации  Формат оформления результатов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую зна- чимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нор- мативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории про- фессионального и личностного раз- вития | Содержание актуальной норматив- но-правовой документации  Современная научная и профессио- нальная терминология  Возможные траектории профессио-  нального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллек- тива и команды  Взаимодействовать с коллега- ми, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на госу- дарственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и куль- турного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру про- фессиональной деятельности по  профессии | Сущность гражданско- патриотической позиции  Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выпол-  нения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологиче- ской безопасности  Определять направления ре- сурсосбережения в рамках профес- сиональной деятельности по про- фессии | Правила экологической безопас- ности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействован- ные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбере-  жения. |
| ОК 09 | Применять средства информа- ционных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устрой- ства информатизации  Порядок их применения и про-  граммное обеспечение в профессиональ- ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на зна- комые общие и профессиональные темы  строить простые высказыва- ния о себе и о своей профессио- нальной деятельности  кратко обосновывать и объяс- нить свои действия (текущие и пла- нируемые)  писать простые связные со- общения на знакомые или интере- сующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессио- нальные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относя- щийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятель- ности  особенности произношения правила чтения текстов професси-  ональной направленности |

***Приложение II.4 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

***2017г.***

* + 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
       1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной програм- мы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и

имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной дея- тельности и со всеми профессиональными модулями.

# 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | -вести учет, оформлять до- кументы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кла- довой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на гото- вую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформ- лять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно- кассовыми машинами или сред- ствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличны- ми деньгами;  -принимать и оформлять без- наличные платежи;  -составлять отчеты по плате-  жам. | -виды учета, требования, предъ- являемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского  учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета   * особенности организации бух- галтерского учета в общественном пи- тании; * основные направления совер- шенствования, учета и контроля отчет- ности на современном этапе; * формы документов, применяе- мых в организациях питания, их клас- сификацию; * требования, предъявляемые к содержанию и оформлению докумен- тов; * права, обязанности и ответ- ственность главного бухгалтера; * понятие цены, ее элементы, ви- ды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продук- цию собственного производства; * понятие товарооборота пред- приятий питания, его виды и методы расчета. * сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;   -правила документального оформления движения материальных ценностей;   * источники поступления продук- тов и тары;   -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных то-  варов;  -методику осуществления кон- троля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных по- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | терь, методику их списания;  -методику проведения инвентари- зации и выявления ее результатов;   * понятие материальной ответ- ственности, ее документальное оформ- ление, отчетность материально- ответственных лиц; * порядок оформления и учета доверенностей; * ассортимент меню и цены на го- товую продукцию на день принятия платежей; * правила торговли; * виды оплаты по платежам; * виды и правила осуществления кассовых операций; * правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень от- ветственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части.  Правильно выявлять и эф- фективно искать информацию, не- обходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия. Определять необходимые ре-  сурсы.  Владеть актуальными мето- дами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный  план.  Оценивать результат и по-  следствия своих действий (самосто- ятельно или с помощью наставни-  ка). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором прихо- дится работать и жить.  Основные источники информа- ции и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или со- циальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессио- нальной и смежных сферах.  Структура плана для решения за-  дач.  Порядок оценки результатов ре- шения задач профессиональной дея- тельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые ис- точники информации  Планировать процесс поиска Структурировать получае-  мую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации | Номенклатура информационных источников применяемых в профессио- нальной деятельности  Приемы структурирования ин- формации  Формат оформления результатов поиска информации |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поис-  ка |  |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документа- ции в профессиональной деятельно- сти  Выстраивать траектории  профессионального и личностного развития | Содержание актуальной норма- тивно-правовой документации  Современная научная и профес- сиональная терминология  Возможные траектории профес-  сионального развития и самообразова- ния |
| ОК 04 | Организовывать работу кол-  лектива и команды  Взаимодействовать с колле- гами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на госу- дарственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и куль- турного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру про- фессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско- патриотической позиции  Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе вы-  полнения профессиональной деятельно- сти |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологиче- ской безопасности  Определять направления ре- сурсосбережения в рамках профес- сиональной деятельности по про- фессии | Правила экологической безопас- ности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействован- ные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбере- жения. |
| ОК 09 | Применять средства информа-  ционных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устрой-  ства информатизации  Порядок их применения и про-  граммное обеспечение в профессиональ- ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл чет- ко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональ- ные темы  строить простые высказыва- ния о себе и о своей профессио- нальной деятельности  кратко обосновывать и объ- яснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные со- общения на знакомые или интере- сующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессио- нальные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относя- щийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятель- ности  особенности произношения правила чтения текстов профес-  сиональной направленности |

Приложение II. 5

***к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Основы калькуляции и учета***

***2017г.***

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
   1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной програм- мы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисци-

плина и имеет связь с дисциплиной ***Основы калькуляции и учета***

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 11 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профес- сиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации пи- тания;  -определять потребность в матери- альных, трудовых ресурсах;  применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  применять экономические и право- вые знания в конкретных производ- ственных ситуациях;  защищать свои права в рамках дей- ствующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;  организационно-правовые формы орга- низаций;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  способы ресурсосбережения в органи- зации;  понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков,  способы их предотвращения и миними- зации;  нормативно - правовые документы, ре- гулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда;  механизм формирования заработной платы;  виды гарантий, компенсаций и удержа- ний из заработной платы |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или пробле- му в профессиональном и/или соци- альном контексте.  Анализировать задачу и/или про- блему и выделять еѐ составные ча- сти.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или пробле- мы.  Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами ра- боты в профессиональной и смеж- ных сферах.  Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно  или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и соци- альный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ре- сурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в про- фессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска инфор- мации  Определять необходимые источни- ки информации  Планировать процесс поиска | Номенклатура информационных источ- ников применяемых в профессиональ- ной деятельности  Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Структурировать получаемую ин- формацию  Выделять наиболее значимое в пе- речне информации  Оценивать практическую значи-  мость результатов поиска Оформлять результаты поиска | информации |
| ОК 03 | Определять актуальность норма- тивно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории професси- онального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно- правовой документации  Современная научная и профессиональ- ная терминология  Возможные траектории профессиональ- ного развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива  и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государ- ственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурно- го контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей про- фессии  Презентовать структуру професси-  ональной деятельности по профес- сии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсо- сбережения в рамках профессио-  нальной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной дея- тельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информацион- ных технологий для решения про- фессиональных задач  Использовать современное про- граммное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное  обеспечение в профессиональ-ной дея- тельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко про- изнесенных высказываний на из- вестные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые про- фессиональные 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 планиру- емые)  писать простые связные сообщения  на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные те- мы  основные общеупотребительные глаго- лы (бытовая и профессиональная лекси- ка)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процес- сов профессиональной деятельности особенности произношения  правила чтения текстов профессиональ- ной направленности |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки | Основы предпринимательской деятель- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | коммерческой идеи | ности |
| Презентовать идеи открытия соб- | Основы финансовой грамотности |
| ственного дела в профессиональной | Правила разработки бизнес-планов |
| деятельности | Порядок выстраивания презентации |
| Оформлять бизнес-план | Виды кредитных банковских продуктов |
| Рассчитывать размеры выплат по |  |
| кредитам |  |

***Приложение II. 6 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Охрана труда***

***2017 г.***

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
   1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной програм- мы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессио- нальных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную про- грамму, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организациярабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | -выявлять опасные и вредные про- изводственные факторы и соответ- ствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или плани- руемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллектив- ной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выпол- няемой профессиональной деятель- ности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оце- нивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), ин- структировать их по вопросам тех- ники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достиже- ния требуемого уровня безопасно- сти труда. | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные по- следствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уро- вень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производ- ственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуаль- ной |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социаль- ном контексте.  Анализировать задачу и/или про- блему и выделять еѐ составные ча- сти.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или пробле- мы.  Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами ра- боты в профессиональной и смеж- ных сферах.  Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия | Актуальный профессиональный и соци- альный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ре- сурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профес- сиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | своих действий (самостоятельно или  с помощью наставника). |  |
| ОК 02 | Определять задачи поиска инфор- мации  Определять необходимые источни- ки информации  Планировать процесс поиска Структурировать получаемую ин- формацию  Выделять наиболее значимое в пе- речне информации  Оценивать практическую значи-  мость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источ- ников применяемых в профессиональ- ной деятельности  Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность норматив- но-правовой документации в про- фессиональной деятельности  Выстраивать траектории професси- онального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно- правовой документации  Современная научная и профессиональ- ная терминология  Возможные траектории профессиональ- ного развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива  и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государ- ственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурно- го контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей про- фессии  Презентовать структуру профессио- нальной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсо- сбережения в рамках профессио-  нальной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной дея- тельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информацион- ных технологий для решения про- фессиональных задач  Использовать современное про- граммное обеспечение | Современные средства и устройства ин- форматизации  Порядок их применения и программное  обеспечение в профессиональ-ной дея- тельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко про- изнесенных высказываний на из- вестные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые про- фессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной  деятельности | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные те- мы  основные общеупотребительные глаго- лы (бытовая и профессиональная лекси- ка)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процес- сов профессиональной деятельности особенности произношения  правила чтения текстов профессиональ- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планиру- емые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие  профессиональные темы | ной направленности |

***Приложение II. 7 к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Иностранный язык в профессиональной деятельности***

***2017 г.***

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
   1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной програм- мы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | *Общие умения*  использовать языковые средства для общения (устного и пись- менного) на иностранном языке на профессиональные и повсе- дневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально- ориентированных текстов;  самостоятельно совершенство- вать устную и письменную речь, пополнять словарный за- пас лексикой профессиональной направленности, а также лекси- ческими единицами, необходи- мыми для разговорно-бытового общения;  *Диалогическая речь*  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобще- ние информации;  обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (со- гласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порожде- ние инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или пе- реходить к новой теме (порож- дение реактивных реплик – от- веты на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение; | профессиональную терминологию сферы ин- дустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила обще- ния на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со сло- варем) иностранных текстов профессиональ- ной направленности;  простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопроситель- ные, отрицательные, побудительные и поря- док слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюз- ные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по пра- вилу, а также исключения.  артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, об- разованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, произ- водные от some, any, every.  Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.  глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Fu- ture Simple/Indefinite, Present,Past,Future Con- tinuous/Progressive, Present ,Past,Future Per- fect; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Монологическая речь*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совер- шенствовать смысловую завер- шенность, логичность, целост- ность, выразительность и уместность.  *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на ос- нове работы с текстом.  *Аудирование*  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогиче- ского характера в рамках изуча- емых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повсе- дневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматери- алов необходимую или интере- сующую информацию.  *Чтение*  извлекать необходимую, инте- ресующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной  жизни. |  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или про- блему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ состав-  ные части. | Актуальный профессиональный и социаль- ный контекст, в котором приходится рабо- тать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессио-  нальном и/или социальном контексте. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Правильно выявлять и эффек- тивно искать информацию, не- обходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия. Определять необходимые ре- сурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и  смежных сферах.  Реализовать составленный план. Оценивать результат и послед- ствия своих действий (самосто- ятельно или с помощью настав-  ника). | Алгоритмы выполнения работ в профессио- нальной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смеж- ных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска ин- формации  Определять необходимые ис- точники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую зна- чимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятель- ности  Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска ин- формации |
| ОК 03 | Определять актуальность нор- мативно-правовой документа- ции в профессиональной дея- тельности  Выстраивать траектории про- фессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно- правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллек- тива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на госу- дарственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 09 | Применять средства информаци- онных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное про- граммное обеспечение | Современные средства и устройства инфор- матизации  Порядок их применения и программное обес- печение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко  произнесенных высказываний на известные темы (профессио- нальные и бытовые),  понимать тексты на базовые | правила построения простых и сложных  предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к опи- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | профессиональные темы | санию предметов, средств и процессов про- |
| участвовать в диалогах на зна- | фессиональной деятельности |
| комые общие и профессиональ- | особенности произношения |
| ные темы | правила чтения текстов профессиональной |
| строить простые высказывания | направл |
| о себе и о своей профессио- |  |
| нальной деятельности |  |
| кратко обосновывать и объяс- |  |
| нить свои действия (текущие и |  |
| планируемые) |  |
| писать простые связные сооб- |  |
| щения на знакомые или интере- |  |
| сующие профессиональные те- |  |
| мы |  |

5