Берестовский А.М.
Подписан: Берестовский А.М.
DN: C=RU, OU=Директор, O="БПОУ ""ТИПК""", CN=Берестовский А.М., E=tsht_tara@mail.ru
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.03.12 05:48:44+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Министерство образования Омской области
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тарский индустриально-педагогический колледж»
(БПОУ "ТИПК")

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификация – Повар ↔ кондитер

Тара, 2020 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с учетом профессиональных стандартов: 33.011 Повар, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, 33.010 Кондитер, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, 33.014 Пекарь, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Тарский индустриально-педагогический колледж» (БПОУ "ТИПК")

Разработчики:
Павлюченко К.В., заместитель директора
Фомина С.Л., методист
Крашковец М.В., председатель цикловой комиссии
Пимкина О.А., заведующий отделением

ОПОП рекомендована к утверждению заседанием педагогического совета. Протокол № 5 от «29» июня 2020 г.

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Шеф-повар ИП Скиллер В.А.	Директор БПОУ «ТИПК»
_____ Прошкин И.А.	_____ А.М. Берестовский
«29» июня 2020г.	«29» июня 2020г.
МП	МП

Содержание ППКРС

1	Общие положения	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3	Требования к результатам освоения ОПОП	9
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	47
5	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	52
6	Требования к условиям реализации ОПОП	54
7	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП	60
8	Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	61
9	Приложения	63

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) с учетом профессиональных стандартов: **33.011 Повар**, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, **33.010 Кондитер**, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, **33.014 Пекарь**, приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

ППКРС разработана на основе примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в 2018 году.

ППКРС реализуется БПОУ «ТИПК» на базе основного общего образования.

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

1.2. Нормативные основания для разработки ППКРС

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (редакция от 29.06.2017).
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении методических рекомендаций»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Локальные акты колледжа.

1.3. Общая характеристика ППКРС

1.3.1. Цель (миссия) ППКРС

ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии и профессиональных стандартов.

Выпускник колледжа в результате освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер будет профессионально готов к деятельности по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Повар Кондитер	3 года 10 месяцев

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по ОПОП вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям СПО: повар – кондитер. Выбранное для реализации в колледже сочетание профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94) при формировании ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер: Повар, кондитер.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ кондитер

1.3.3. Трудоемкость ППКРС

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	127	4280
Самостоятельная работа		292
Учебная практика	20	720
Производственная практика (по профилю специальности)	15	540
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулы	35	1260
Итого:	199	7164

1.3.4. Особенности ППКРС

Программа предусматривает реализацию компетентностного подхода путем использования в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, тренингов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Содержание ППКРС определяется конкретными видами профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся.

ППКРС составляется на полный курс обучения и обновляется ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностями развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, на основании чего вносятся изменения в рабочие программы. При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения.

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает следующую структуру: общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл и государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

В соответствии с ФГОС СОО в учебный план введены предметы Основы проектной деятельности, Экология, Физика, География, История Омской области, Краеведение, Основы финансовой грамотности, Основы предпринимательской

деятельности, Современная литература, Правовая культура молодежи, Культурология, Рисование и лепка, Адаптация на рынке труда, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Практикум по информатике, Исторические деятели, направленные на обеспечение общекультурной составляющей, углубление, расширение, систематизацию знаний в выбранном виде деятельности и профессиональное самоопределение, развитие навыков самообразования и самопроектирования.

В рамках общеобразовательного цикла обучающимися самостоятельно выполняется индивидуальный проект под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) и представляется в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Индивидуальный проект выполняется в первый год обучения.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, так и концентрировано, в несколько периодов, по мере освоения профессиональных модулей на предприятиях и организациях по профилю специальности, с которыми заключены договора о социальном партнерстве. Основное предприятие социальный партнер – ИП Янина Н.М., кафе «Пригородное» и др.

Цели и задачи программы учебной и производственной практики, формы отчетности определяются по каждому виду практик. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы установленного образца.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций студенты участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

1.3.5. Требования к поступающим в образовательное учреждение на данную ППКРС

Абитуриент должен представить документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники профессии 43.01.09 Повар, кондитер востребованы на предприятиях общественного питания в северных районах Омской области, в организациях и учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ОПОП ППССЗ.

1.3.8. Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППССЗ являются участники образовательного процесса.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

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

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

3.Требования к результатам освоения ППКРС

3.1. Общие компетенции

Осваивая ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими способность:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

	профессиональной деятельности	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Повар, кондитер должен обладать ПК, соответствующим основным видам профессиональной деятельности.

ВПД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. **умения:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **знания:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями. **умения:** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. **знания:** - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения при обработке и приготовлении полуфабрикатов;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями. **умения:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационально использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. **знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения при обработке и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. **умения:** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационально использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения **знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения при обработке и приготовлении полуфабрикатов.
ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складированию неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих 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 и производственной санитарии в организации питания;
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:

практический опыт в:

подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.

умения:

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение до момента использования;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
-обжаривать кости мелкого скота;
-подпекать овощи;
- замачивать сушеные грибы;
- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
-порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
-охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых

продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; -разогревать бульоны и отвары. **знания:** -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; -температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; -техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; -требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; -правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **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; -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: -пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; -закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;

- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.

знания:

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
– правила, техника общения с потребителями;

базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:

практический опыт в:

-приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.

умения:

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
-готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
-охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
-закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
-соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
-выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
-рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
-доводить соусы до вкуса;
-проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход соусов при порционировании;
-выдерживать температуру подачи;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
-методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
-органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
-ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
-классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
-температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
-правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
-правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
-требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
-нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной

консистенции -техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; -методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; -температура подачи соусов; -требования к безопасности хранения готовых соусов.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; -определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; -доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару;

- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
-определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
-доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
-разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их

сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-правила разогревания,
-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:
практический опыт в:
-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
умения:
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и

закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
-определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;
-определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
-проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
-рассчитывать стоимость,
-вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
-владеть профессиональной терминологией;

-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;

-органолептические способы определения готовности;

-нормы, правила взаимозаменяемости;

-техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;

-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

-правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;

-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

-базовый словарный запас на иностранном языке;

-техника общения, ориентированная на потребителя.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:

практический опыт в:

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка.

умения:

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;

-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;

-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и - отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
-определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
-разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
знания:
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
-ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-правила разогревания,
-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:
практический опыт в:
-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
умения:
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
- бланшировать, отваривать мясные продукты;
-определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
-разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Показатели освоения компетенции:

практический опыт:

-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
-подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок;
-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.

умения:

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

знания:

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

-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
-условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
-правила оформления заявок на склад.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:
практический опыт в:
-приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
умения:
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
-выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
- тереть хрен на терке и заливать кипятком;
- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
- готовить производные соуса майонез;
- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
-рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
-определять степень готовности соусов;
-проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход соусов при порционировании;
-выдерживать температуру подачи;
-хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
-творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.
Знания:
– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов;

- заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; -проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи салатов; -хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; -рассчитывать стоимость, -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов. **знания:** -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов -методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей -техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; -правила хранения салатов разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила, техника общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:**

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
-использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
- готовить квашеную капусту;
- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
- фаршировать куриные и перепелиные яйца;
- фаршировать шляпки грибов;
- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
- вырезать украшения з овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- доводить до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
-проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
-хранить бутерброды, холодные закуски
-с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
-правила хранения, требования к безопасности
-хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:
практический опыт в:
-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
умения:
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить рыбное желе;
- украшать и заливать рыбные продукты порциями;
- вынимать рыбное желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость,
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

-правила, техника общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
-органолептические способы определения готовности;
-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

ВПД: 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

Показатели освоения компетенции:

практический опыт в:

-подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
-подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.

умения:

-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

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

знания:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
-организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
-правила утилизации отходов;
-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
-правила оформления заявок на склад.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; -владеть профессиональной терминологией;

-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.

знания:

-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;

-органолептические способы определения готовности;

-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;

-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

-требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

-правила общения с потребителями;

-базовый словарный запас на иностранном языке;

-техника общения, ориентированная на потребителя.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Показатели освоения компетенции:

практический опыт в:

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

умения:

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

-выбирать, подготавливать ароматические вещества;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

-использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;

- хранить, использовать готовые виды теста;

- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
-доводить до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
-проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
-хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
-органолептические способы определения готовности;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
-техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного

ассортимента; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; -определять степень готовности напитков; -доводить их до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; -соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления -проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных напитков; -хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.

знания: -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; -органолептические способы определения готовности; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов -техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; -правила, техника общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков;

-определять степень готовности напитков;
-доводить их до вкуса;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
-проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать температуру подачи горячих напитков;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.

знания:

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
-органолептические способы определения готовности;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
-техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
-правила расчета с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке;
-техника общения, ориентированная на потребителя

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Показатели освоения компетенции:

практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочегокондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.

умения:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. **знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства. **умения** -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **знания** -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
-проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;
-выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.
знания:
-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
-базовый словарный запас на иностранном языке;
-техника общения, ориентированная на потребителя.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Показатели освоения компетенции: **практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. **умения:** -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий -рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий. **знания:** -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
-базовый словарный запас на иностранном языке;
-техника общения, ориентированная на потребителя.

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

Показатели освоения компетенции:
Практический опыт в:
-подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
-приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
умения:
-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы,
отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
-проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
-соблюдать выход при порционировании;

-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
-рассчитывать стоимость,
-владеть профессиональной терминологией;
-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.

знания:

-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
-методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
-органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
-правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
-правила, техника общения с потребителями;
-базовый словарный запас на иностранном языке.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных

элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- продолжительность производственной практики;
- объем времени, отведенный на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Общий объем учебной нагрузки составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает следующие виды учебных занятий: урок, лекции, практические занятия, лабораторные занятия, семинары, консультации. Соотношение часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы по образовательной программе составляет в целом 80:20. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуальных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС по общепрофессиональному и профессиональному циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и углубление подготовки, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Объем вариативной части составляет 890 часов, которые распределены между профессиональными модулями и добавлены на изучение общепрофессиональных предметов, МДК.

В соответствии с Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017 №06-156 314 часов вариативной части, выделенных ФГОС СОО, направлено на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций за счет введения дополнительных часов и дисциплин в общепрофессиональный цикл.

Составная часть ППКРС	Общая учебная нагрузка, часы	Вариативная часть, часы
Вариативная часть ФГОС СПО		
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	98	62
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	178	142
ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места	128	92
ОП. 04 Экономические и правовые основы	44	8

профессиональной деятельности		
ОП.05 Основы калькуляции и учета	40	8
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности	68	32
ОП. 09 Физическая культура	80	40
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	49	17
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	49	17
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	171	21
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	49	17
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	109	45
МДК. 04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	49	17
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	49	17
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	169	41
Всего вариативная часть		576
Вариативная часть ФГОС СОО		
Охрана труда	44	8
Иностранный язык в профессиональной деятельности	58	22
Адаптация на рынке труда	52	52
Рисование и лепка	50	50
Информационные технологии в профессиональной деятельности	72	72
Экологические основы природопользования	46	46
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	64	64
Всего вариативная часть		314
Итого		**890**

Общеобразовательный учебный цикл состоит из следующих учебных предметов:

Общие учебные предметы
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
История
Физическая культура
Основы безопасности жизнедеятельности
Астрономия
Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей
Родная литература
Химия
Биология
Обществознание
Дополнительные учебные предметы
Физика
География
Экология
Культурология
Основы проектной деятельности
История Омской области
Краеведение
Основы финансовой грамотности
Основы предпринимательской деятельности
Современная литература
Правовая культура молодежи
Практикум по информатике
Исторические деятели

В соответствии с Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017 №06-156 часть часов, выделенных ФГОС СОО, направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций за счет дополнительных дисциплин, введенных в общепрофессиональный цикл: адаптация на рынке труда, информационные технологии в профессиональной деятельности, экологические основы природопользования, рисование и лепка, организация обслуживания в предприятиях общественного питания

Рабочие программы учебных предметов и дисциплин разработаны в соответствие с Положением о рабочей программе учебного предмета, Положением о рабочей программе учебной дисциплины, Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, примерными рабочими программами, согласованы цикловыми комиссиями и утверждены заместителем директора.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин:
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
Основы товароведения продовольственных товаров.
Техническое оснащение и организация рабочего места.
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.
Основы калькуляции и учета.
Охрана труда.
Иностранный язык в профессиональной деятельности.

Безопасность жизнедеятельности.
Физическая культура.
Адаптация на рынке труда.
Информационные технологии в профессиональной деятельности.
Экологические основы природопользования.
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курсы, учебная и производственная практика.

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

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

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

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены заместителем директора образовательного учреждения, согласованы с работодателями.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.5. Программа производственной практики

Программы производственных практик разработаны на основе Положения об учебной и производственной практике студентов. Производственная практика проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях независимо от их организационно – правовых форм.

Цель производственной практики:

- формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает: текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам и профессиональным модулям разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля планируемых результатов освоения учебных предметов являются контрольные работы, практические занятия, тестовые задания, решение задач, защита реферата, сообщения, доклада и т.п. Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета или дифференцированного зачета, используются другие формы контроля. По междисциплинарным курсам – в форме комплексного экзамена, по профессиональным модулям – в форме экзамена квалификационного.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

В учреждении созданы условия для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся, к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных

профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также определение соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело». В соответствии с рабочим учебным планом при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер установлена форма государственной итоговой аттестации выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – это форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами WorldSkills Russia.

Демонстрационный экзамен представляет собой оценку результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте и предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Его успешное прохождение является необходимым условием присвоения выпускникам квалификации: повар ⟷ кондитер по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на проведение демонстрационного экзамена отводится 72 часа.

В соответствии с рабочим учебным планом по профессии и графиком учебного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, устанавливается следующий срок проведения государственной итоговой аттестации:

- проведение демонстрационного экзамена с 17.06.2024 – 29.06.2024 г.

Требования к ВКР в виде демонстрационного экзамена

Требования к содержанию выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № N 273-ФЗ и п.13 главы III «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г. № 968, а также Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2017года «О внесении

изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968».

Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

Для организации работы Государственной экзаменационной комиссии процедуры проведения государственной итоговой аттестации в форме ВКР в виде емонстрационного экзамена заведующий отделением должен предоставить следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016 г. № 44898;
- Программу государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ директора колледжа о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Сведения об успеваемости обучающихся (согласно п.14 Инструкции о порядке ведения, заполнения и выдачи государственных документов о среднем профессиональном образовании, утвержденной постановлением Госкомвуза России от 10.04.96 №6 в редакции от 19.05.2003 г.);
- Зачетные книжки студентов;
- Ведомость результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
- Книгу протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Студенты могут представить для рассмотрения государственной экзаменационной комиссии портфолио, либо отдельные документы, свидетельствующие о сформированности общих и профессиональных компетенций: отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики, резюме и т.д.

Государственная итоговая аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

6. Требования к условиям реализации ОПОП

6.1. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы

Колледж располагает на праве оперативного управления объектами недвижимого и движимого имущества, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

ППКРС реализуется с использованием сетевой формы и обеспечивается совокупностью материально-технического обеспечения, предоставляемого иными организациями, участвующими в реализации образовательной программы.

6.2. Требования к материально-техническому обеспечению реализации образовательной программы

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся расположены в общежитие и оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Перечень специальных помещений

Аудитории:

социально-экономических дисциплин

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех

Спортивный зал

Спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.2.2. Материально-техническое обеспечение лабораторий и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Колледж, реализующий ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает 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.

Перечень материально- технического обеспечения

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кулинарный цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (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;

Пароконвектомат;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитратестер;
Стол производственный;
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;
Пекарный шкаф;
Микроволновая печь;
Пароконвектомат;
Плита электрическая;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
Миксер (погружной);
Процессор кухонный;
Овоскоп;
Машина для вакуумной упаковки;
Производственный стол металлический;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Моечная ванна (двухсекционная);
Стеллаж передвижной.

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
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
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

6.2.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских БПОУ «ТИПК» и снабжена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

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

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

6.2.2.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Библиотечный фонд для освоения ППКРС укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературой по дисциплинам всех циклов, включая официальные, справочно-библиографические и периодические издания согласно нормативам. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивает доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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 отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках: педагогические работники имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, в том числе в области преподаваемого предмета, модуля. Также часть преподавателей и мастеров производственного обучения прошли профессиональную переподготовку по программе "Преподаватель среднего профессионального образования".

Педагогические работники повышают квалификацию в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению один раз в три года. Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, 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.), в общем числе педагогических работников, реализующих адаптированную ППКРС, составляет 33 процента.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП, приведен в Приложении 1.

6.4. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

–контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);

–фонд тестовых заданий;

–экзаменационные билеты;

–методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;

–методические указания по учебной и производственной практикам.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

–оценка уровня освоения дисциплин;

–оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, Приказы Минобрнауки России от 31.01.2014 N 74, локальные акты колледжа.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических занятий, лабораторных занятий, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Материалы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестовые задания, практические работы, практикоориентированные задания, ситуационные задачи и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Он позволяет оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ППССЗ проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

–текущая аттестация знаний в семестре;

– промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных и других форм контроля (в соответствии с учебными планами);

– государственная итоговая аттестация.

8.Характеристика среды образовательного учреждения, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В основу воспитательной деятельности образовательного учреждения положена, утвержденная Педагогическим советом ОУ Концепция воспитательной работы, включающая гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности, развитию общих компетенций. Реализация концепции осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческим советом ОУ, студенческим советом общежития.

Вопросы воспитательной работы рассматриваются на педагогическом совете, методическом совете классных руководителей. Концепция воспитательной деятельности конкретизируются в планах воспитательной работы отделений, групп и других структурных подразделений.

В образовательной организации существует и совершенствуется работа методического объединения классных руководителей учебных групп. Преподаватель – классный руководитель закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы работы: тематические классные часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение студентов в общежитии. Классные часы в студенческих группах проводятся один раз в неделю. На классных часах обсуждается различные темы, такие как: «Пропаганда

здорового образа жизни», «Подготовка к экзаменационной сессии», «Беседы по профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Проводится комплекс социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Культурно – массовая работа является основой внеучебной деятельности. Проводится ежегодно конкурс для первокурсников «Посвящение в студенты», конкурсные мероприятия, «День матери», «День Российского студенчества» «Татьянин день», «День защитника Отечества», «Международный женский день», «Праздник Мира и Труда», «День Победы», конкурсы профессионального мастерства.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности, таких как Центр «Семья» и Тарская центральная районная больница. Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике употреблению спиртных напитков и табакокурению, употребление наркотических и психотропных препаратов, показ и обсуждение видео-фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой среде. Социально-психологической службой колледжа проводится работа по профилактике суицидального поведения среди студентов.

Студенческое самоуправление представлено такой общественной организацией как студенческий совет. Основная задача - это создание условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения. Студенческий совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

- культурный досуг студентов (развитие у студентов нравственных качеств, социальной зрелости)
- спортивные мероприятия (приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье).

В колледже работает клуб «Золотое перо закона», так как в условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

Приложение 1

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Название цикла, дисциплины	Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образов-ое учреж-ие окончил, спец-ость (направ-ие подготовки) по документу об образовании	квалификаци-онная категория	Стаж работы		Повышение квалифи-кации	Условия привле-чения к трудо-вой деятель-ности
					всего	в том числе педагог-ий		
ОУП.01 ОУП.02 УПВ.01 ДП.04	Русский язык Литература Родная литература Культурология	Белобородова О.В., преподаватель	Филиал ОмГПУ г. Тара, 2015; бакалавр по направлению подготовки 44.03.01 Педагогическое образование	-	4	4	2019	Трудовой договор
ОУП.03 ОП.07	Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности	Логинова Л.А., преподаватель	Омский ордена "Знак Почета" государственный педагогический институт им. А.М. Горького, 1991; учитель французского и немецкого языков	первая	33	33	2020	Трудовой договор
		Королева О.В. преподаватель	Тарский филиал ОмГПУ, 1996, учитель английского языка	первая	25	25	2019	Трудовой договор
ОУП.04	Математика	Ковалева Г. И. преподаватель	ГОУ ВПО ОмГПУ, 2006; бакалавр физико-математического образования	первая	14	13	2019	Трудовой договор
ОУП.05 УПВ.04 ДП.06	История Обществознание История Омской области	Воробьева Н.Г. преподаватель	ОмГПИ им.Горького, 1986, учитель истории и обществознания	первая	41	41	2019	Трудовой договор
ОУП.06	Физическая культура	Пантелеев С.В.	Тарский педагогический	СЗД	14	12	2019	Трудовой

ОП.09	Физическая культура	преподаватель	колледж, 2005, учитель физической культуры					договор
ОУП.07 ОП.08 ДП.02	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности География	Васильев С.В. преподаватель	ОмГПУ, 2000, учитель русского языка и литературы; НОУ ВПО "Омский гуманитарный институт", 2008, ведение профессиональной деятельности в сфере управления	СЗД	19	9	2019	Трудовой договор
ОУП.08	Астрономия	Фролова Н.Н., преподаватель	Тарский педагогический колледж, 2001, учитель математики	первая	19	19	2020	Трудовой договор
УПВ.02	Химия							
УПВ.03	Биология	Полещенко М.В., преподаватель	Омский государственный аграрный университет, 2000, ветеринарный врач по специальности "Ветеринария"; Профессиональная переподготовка по программе "Педагог среднего профессионального образования: Реализация ФГОС нового поколения", ООО "Столичный учебный центр", 2020	-	16	2	2020	Трудовой договор
ДП.01	Физика	Перепелкина Н.В., преподаватель	Омский ордена "Знак Почёта" государственный педагогический институт им. А.М. Горького, 1988; учитель	первая	33	33	2020	Трудовой договор

			физики, информатики и вычислительной техники					
ДП.03 ДП.07 ОП.10 ДП.05 ДП.13	Экология Краеведение Адаптация на рынке труда Основы проектной деятельности Исторические деятели	Чистякова А.И. преподаватель	ГОУ ВПО "ОмГПУ", 2005 учитель истории	СЗД	26	25	2019	Трудовой договор
ДП.08 ДП.09	Основы финансовой грамотности Основы предпринимательской деятельности	Любицкая Т.В., преподаватель	ФГОУ СПО "Тарский сельскохозяйственный техникум", 2003, бухгалтер; ГОУ ВПО "Омский государственный институт сервиса", 2009, экономист-менеджер; профессиональная переподготовка по программе "Преподаватель среднего профессионального образования" в ФГБОУ ВО "ОмГПУ", 2016	первая	16	16	2020	Трудовой договор
ДП.10	Современная литература	Сафаралеева Р.Г., преподаватель	ГОУ ВПО ОмГПУ, 2005, учитель русского языка и литературы	-	18	18	2019	Трудовой договор
ДП.11	Правовая культура молодежи	Лисина Л.В., преподаватель	Омский государственный педагогический университет, 1998, учитель истории и права	первая	27	27	2019	Трудовой договор
ДП.12 ОП.12	Практикум по информатике Информационные технологии в	Егошин М.И. преподаватель	ГОУ ВПО ОмГПУ, бакалавр Информатика 2011; ФГБОУ ВПО "ОмГПУ", 2013	СЗД	9	7	2019	Трудовой договор

	профессиональной деятельности		педагогика, магистр					
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.11 ОП.14 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Рисование и лепка Организация обслуживания в предприятиях общественного питания Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка	Пимкина О.А. преподаватель	Новокуйбы-шевский индустриально-педагогический техникум, 1991. ГОУ ВПО "ОмГПУ", филиал г.Тара, 1998	первая	30	29	2019	Трудовой договор

ПМ.04 ПМ.05	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							
УП.01-УП.05 ПП.01-ПП.05	Учебная практика Производственная практика	Бобрович Мария Александровна Мастер п/о	1. БПОУ "ТИПК", 2017 г. 2. БПОУ ОО "Омский колледж профессиональных технологий", 2018 г.	-	3	3	2019	Трудовой договор
УП.01-УП.05 ПП.01-ПП.05	Учебная практика Производственная практика	Крашковец М.В. Мастер п\о	БОУ ОО СПО "Тарский сельскохозяйственный техникум", 2011; БОУ ОО СПО "Тарский сельскохозяйственный техникум", 2014	первая	6	6	2019	Трудовой договор