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 своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.09.14 15:58:10+06'00'
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

**Квалификация –** Повар ↔ кондитер

Тара, 2023 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, 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»

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

ОПОП рекомендована к утверждению заседанием педагогического совета. Протокол № 5_от «29» июня 2023 г.

| | |
|---|---|
| СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДАЮ |
| ИП Янина Н.М., кафе «Пригородное» | Директор БПОУ «ТИПК» |
| _____Н.М. Янина | _____ А.М. Берестовский |
| «30» июня 2023г. | «30» июня 2023г. |
| МП | МП |

## Содержание


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Общие положения | 4 |
| 2. | Общая характеристика образовательной программы | 5 |
| 3. | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 6 |
| 4. | Планируемые результаты освоения образовательной программы | 7 |
| 5. | Структура образовательной программы | 46 |
| 6. | Условия реализации образовательной программы | 49 |
| 7. | Организация государственной итоговой аттестации | 55 |
| | Приложения | |

## 1. Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана БПОУ ОО «Тарский индустриально-педагогический колледж» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии, профессиональных стандартов: «Повар», «Кондитер», «Пекарь», примерной основной образовательной программы.

ППКРС регламентирует цель, планируемые результаты освоения образовательной программы, перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных предметов, дисциплин, модулей, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии, условия образовательной деятельности и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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 образовательная программа пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, содержания рабочих программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включенных в ППКРС рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России от 05.08.2020 от N 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Постановление от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- локальные акты колледжа.

## 2. Общая характеристика образовательной программы

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем самостоятельно. ППКРС разработана в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего – Повар ↔ кондитер.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная программа реализуется на базе основного общего образования. Срок получения образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 3 года 10 месяцев, форма обучения – очная.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе 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 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на зачет соответствующих учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения.

Трудоемкость ППКРС на базе основного общего образования

| **Учебные циклы** | **Число недель** | **Количество часов** |
|---|---|---|
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 110,5 | 3980 |
| Самостоятельная работа | 8,4 | 304 |
| Учебная практика | 25 | 900 |
| Производственная практика | 18 | 648 |
| Государственная итоговая аттестация | 2 | 72 |
| **Объем образовательной программы** | **164** | **5904** |
| Каникулярное время | 35 | 1260 |
| **Итого**: | **199** | **7164** |

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

При успешном завершении обучения по ППКРС выпускникам выдаются дипломы установленного образца.

## 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

### 3.1 Область профессиональной деятельности

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

### 3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
|---|---|---|
| | | Повар ↔ кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |

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

# 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

## 4.1 Общие компетенции

| | | |
|---|---|---|
| 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;<br>составить план действия; определить необходимые ресурсы;<br>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.<br>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 профессиональной деятельности | **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 |
| | | **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, | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |

| | | |
|---|---|---|
| | ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **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 |

## 4.2. Профессиональные компетенции

| **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:**<br>**практический опыт в:**<br>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>**знания:**<br>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;<br>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>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:**<br>**практический опыт в:**<br>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>- ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.<br>**знания:**<br>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |

| |
|---|
| - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>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:**<br>**практический опыт в:**<br>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;<br>-приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационально использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.<br>**знания:**<br>-требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>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:**<br>**практический опыт в:**<br>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;<br>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационально использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ;<br>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения<br>**знания:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>- 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:**<br>**практический опыт в:**<br>- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>- упаковке, складированию неиспользованных продуктов;<br>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- ведении расчетов с потребителями.<br>**умения:**<br>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>**знания:**<br>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение до момента использования;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров<br>-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:<br>-обжаривать кости мелкого скота;<br>-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;<br>-требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;<br>-нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции<br>-техника порционирования, варианты подачи соусов;<br>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;<br>-методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;<br>-температура подачи соусов;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- замачивать сушеные;<br>- бланшировать;<br>- варить в воде или в молоке;<br>- готовить на пару;<br>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;<br>- жарить сырые и предварительно отваренные;<br>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- фаршировать, тушить, запекать;<br>- готовить овощные пюре;<br>- готовить начинки из грибов;<br>-определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>-доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>-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:<br>- замачивать в воде или молоке;<br>- бланшировать;<br>- 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;<br>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>-методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;<br>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>-техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;<br>-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;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>-правила разогревания,<br>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-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;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости;<br>-техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;<br>-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;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>-правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>-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;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству,<br>-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;<br>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;<br>-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;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-правила разогревания,<br>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток<br>-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-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;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-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;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;<br>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;<br>-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;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-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:**<br>**практический опыт:**<br>-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br>-подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.<br>**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;<br>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>-техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;<br>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br>-правила хранения, требования к безопасности<br>-хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br>-правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток<br>-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>-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:<br>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;<br>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;<br>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;<br>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;<br>- вынимать рыбное желе из форм;<br>- доводить до вкуса;<br>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, |

| |
|---|
| закусок из рыбы, нерыбного водного сырья<br>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-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;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>-рассчитывать стоимость,<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>**знания:**<br>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-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;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;<br>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br>-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;<br>-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;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-правила, техника общения с потребителями;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи<br>-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:<br>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;<br>- порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;<br>- снимать кожу с отварного языка;<br>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;<br>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;<br>- украшать и заливать мясные продукты порциями;<br>- вынимать готовое желе из форм;<br>- доводить до вкуса;<br>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи<br>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-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;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;<br>-охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>-хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- готовить сладкие соусы;<br>- хранить, использовать готовые виды теста;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>- запекать фрукты;<br>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>- подготавливать желатин, агар-агар;<br>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;<br>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>- использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;<br>-доводить до вкуса;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>-проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>-хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, |

| |
|---|
| десертов.<br>**знания:**<br>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;<br>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-правила общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- готовить сладкие соусы;<br>- хранить, использовать готовые виды теста;<br>- 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;<br>-требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя. |
| *ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;<br>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;<br>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;<br>- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;<br>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;<br>- готовить лимонады;<br>- готовить холодные алкогольные напитки;<br>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;<br>- подготавливать пряности для напитков;<br>-определять степень готовности напитков;<br>-доводить их до вкуса;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;<br>-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления<br>-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных напитков;<br>-хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>-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;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.<br>**знания:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- 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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>-подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства.<br>**умения**<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;<br>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>**знания**<br>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;<br>-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:**<br>**практический опыт в:**<br>-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;<br>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;<br>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;<br>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>-проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий<br>-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.<br>**знания:**<br>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>-методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа |

| |
|---|
| питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>-правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя. |
| *ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента* |
| **Показатели освоения компетенции:**<br>**Практический опыт в:**<br>-подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>-приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>-хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.<br>**умения:**<br>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов<br>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, кремы,<br>отделочные полуфабрикаты;<br>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;<br>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>-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.

## 5. Структура образовательной программы

Обязательная часть ППССЗ составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение основных видов деятельности, углубление подготовки обучающихся в рамках получаемой квалификации, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1368 часов и распределена следующим образом:

| *Вариативная часть ФГОС СПО* | |
|---|---|
| ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 62 |

| | |
|---|---|
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | 142 |
| ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места | 92 |
| ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 8 |
| ОП.05 Основы калькуляции и учета | 8 |
| ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности | 32 |
| ОП. 09 Физическая культура | 40 |
| МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 17 |
| МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 17 |
| МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 21 |
| МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 17 |
| МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 45 |
| МДК. 04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 17 |
| МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 17 |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 41 |
| Всего вариативная часть | 576 |
| *Вариативная часть ФГОС СОО* | |
| ОП.06 Охрана труда | 8 |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | 22 |
| ОП.10 Адаптация на рынке труда | 52 |
| ОП.11 Рисование и лепка | 50 |
| ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности | 72 |
| ОП.13 Экологические основы природопользования | 46 |
| ОП.14 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания | 64 |
| ОП,15 Основы предпринимательской деятельности | 72 |
| ОП.16 Основы финансовой грамотности | 72 |
| ОП.17 Основы профессиональной этики | 46 |
| УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента | 72 |
| ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента | 36 |
| УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного | 36 |

| | |
|---|---|
| ассортимента | |
| УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 36 |
| УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| Всего вариативная часть | 792 |
| Итого | **1368** |

В соответствии с Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017 №06-156 792 часа вариативной части, выделенных ФГОС СОО, направлено на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций за счет введения дополнительных часов и дисциплин в общепрофессиональный и профессиональный цикл.

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет следующую структуру:

| Структура ППКРС | Объем ППССЗ в часах |
|---|---|
| Общеобразовательный цикл | 2160 |
| Общепрофессиональный цикл | 1212 |
| Профессиональный цикл | 2460 |
| Государственная итоговая аттестация | 72 |
| **Всего** | **5904** |

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется 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. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуальных проектов, подготовки рефератов, выполнения домашней работы, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в СДО «MOODLE» и т.д.

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.

Общий объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в

неделю, включая все виды работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 80 % от объема учебных циклов образовательной программы.

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная и производственная практика, которые организуются в форме практической подготовки. При проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная и производственная практика может проводиться как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, так и концентрировано, в несколько периодов, по мере освоения профессиональных модулей. Производственная практика проводится на предприятиях и организациях по профилю профессии, с которыми заключены договоры о социальном партнерстве. Основное предприятие социальный партнер – ИП Янина Н.М., кафе «Пригородное» и др.

Освоение ППКРС, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля, практики, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Промежуточная аттестация студентов включена в учебные циклы. Для проведения текущей и промежуточной аттестации разработан фонд оценочных средств, который позволяет оценить достижение запланированных результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам.

Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся, сроки проведения определяются учебным планом. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента проводится в виде демонстрационного экзамена с учетом опыта Ворлдскиллс.

## Календарный учебный график

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

## Учебный план

Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по семестрам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся, формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА.

## Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на основе требований ФГОС среднего общего образования.

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций, квалифицированных рабочих и служащих.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся колледжа;

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

– формирование у обучающиеся колледжа общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями.

## Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы разработан в соответствии с рабочей программой воспитания.

## 6. Условия реализации образовательной программы

### 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

Требования к реализации ППКРС обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения колледжа. Колледж располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин

технологии кулинарного и кондитерского производства;

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

**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.

**Оснащение баз практик**

Реализация ППКРС предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа, которые располагают оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые 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 дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности,

предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**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. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждому учебному предмету, дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной основной образовательной программой. Колледж подключен к электронным библиотечным системам.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

## 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

## 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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 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, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) 1 раз в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися

профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

### 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

## 7. Государственная итоговая аттестация обучающихся

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) – часть ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. ГИА обучающихся БПОУ ОО «Тарский индустриально-педагогический колледж» является обязательной и проводится после освоения образовательной программы в полном объеме. Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения обучающимися ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации осуществляется на основании решения педагогического совета колледжа и утверждается приказом директора.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией по профессии «Повар, кондитер» (далее – ГЭК), которая формируется из числа педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. В состав ГЭК включается экспертная группа для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена в составе 6 линейных экспертов, возглавляемая главным экспертом, а также технического эксперта, который обеспечивает безопасность и техническую поддержку участников во время демонстрационного экзамена. Состав ГЭК утверждается директором колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор или заместитель директора колледжа являются заместителем председателя ГЭК.

Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами Ворлдскиллс. К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия допускаются:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Агентством «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Агентством «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

В ходе проведения демонстрационного экзамена члены ГЭК, не входящие в экспертную группу, могут присутствовать на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с учетом опыта Ворлдскиллс. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для выполнения обучающимися практических задач профессиональной деятельности в области 33 Сервис, оказание услуг

населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее). Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен проводится в очном формате в БПОУ «ТИПК», который является Центром проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» (электронный аттестат о присвоении статуса Центра проведения демонстрационного экзамена № 1929-21/1503 от 03.04.2021 г.)

Демонстрационный экзамен проводится по компетенции «Поварское дело» КОД 1.1, разработанной АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Задания содержат 4 модуля заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» и сопровождаются схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Тема выпускной квалификационной работы - Поварское дело.

Для проведения ГИА разработана Программа государственной итоговой аттестации, которая включает методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам, определенным на основе выбранного комплекта оценочной документации. Задание на демонстрационный экзамен разрабатывается на основе комплекта оценочной документации по компетенции «Поварское дело» и с учетом профессиональных стандартов.

В 41 ПК демонстрационный экзамен проводится с 6 по 9 июня 2022 года в две смены. В составе каждой смены по три участника. Демонстрационный экзамен проводится в течение одного дня. На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, C, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) и 2 часа для написания меню в день С -1, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Поварское дело» и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Запрещается использование методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

Для проведения демонстрационного экзамена привлекаются волонтеры. Задача волонтеров – своевременно вымыть использованную

участниками посуду и кухонное оборудование.

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК.

После завершения демонстрационного экзамена на заседании ГЭК осуществляется перевод баллов, полученных за выполнение задания на демонстрационном экзамене, в оценку. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». При присвоении квалификационного разряда учитываются также оценки, полученные по результатам освоения профессиональных модулей и практик.

Результаты защиты ВКР объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов ГЭК.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Агентством либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов, голос председателя является решающим.

Заседания ГЭК протоколируются. Протоколы подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии.

Выпускникам, освоившим соответствующую образовательную программу в полном объеме и прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании, заверенный печатью колледжа.

Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно» по результатам ГИА, получает академическую справку установленного образца и имеет право на повторную сдачу ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена разрешен свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения экзамена с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения демонстрационного экзамена.

Допускается организация видеотрансляции в режиме онлайн на площадках демонстрационного экзамена.

Приложение 1

# МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ОУП** | **Общие учебные предметы** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 08.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | | |
| ОУП.01 | Русский язык | ОК 04. | ОК 05. | ОК 10. | | | | | | | | | |
| ОУП.02 | Литература | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 10. | | | | | |
| ОУП.03 | Математика | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | | | | | |
| ОУП.04 | Иностранный язык | ОК 01. | ОК 02. | ОК 04. | ОК 10. | | | | | | | | |
| ОУП.05 | Информатика | ОК 01. | ОК 02. | ОК 09. | | | | | | | | | |
| ОУП.06 | Физика | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 07. | | | | | | |
| ОУП.07 | Химия (У) | ОК 01. | ОК 02. | ОК 04. | ОК 07. | | | | | | | | |
| ОУП.08 | Биология (У) | ОК 01. | ОК 02. | ОК 04. | ОК 07. | | | | | | | | |
| ОУП.09 | История | ОК 01. | ОК 02. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | | | | | | | |
| ОУП.10 | Обществознание | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 10. | | | | |
| ОУП.11 | География | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 10. | | | | |
| ОУП.12 | Физическая культура | ОК 01. | ОК 04. | ОК 08. | | | | | | | | | |
| ОУП.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 10. | | | | |
| **ДП** | **Дополнительные учебные предметы** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 04.** | **ОК 09.** | | | | | | | | |
| ДП.01 | Основы проектной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 04. | ОК 09. | | | | | | | | |
| * | Индивидуальный проект | | | | | | | | | | | | |
| **ОП** | **Общепрофессиональный цикл** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 08.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ОК 11.** | **ПК 1.1.** |
| | | **ПК 1.2.** | **ПК 1.3.** | **ПК 1.4.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | **ПК 3.1.** |
| | | **ПК 3.2.** | **ПК 3.3.** | **ПК 3.4.** | **ПК 3.5.** | **ПК 3.6.** | **ПК 4.1.** | **ПК 4.2.** | **ПК 4.3.** | **ПК 4.4.** | **ПК 4.5.** | **ПК 5.1.** | **ПК 5.2.** |
| | | **ПК 5.3.** | **ПК 5.4.** | **ПК 5.5.** | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | продовольственных товаров | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| | | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. |
| | | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. |
| | | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. |
| | | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 06. | ОК 08. | | | | | | |
| ОП.10 | Адаптация на рынке труда | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ОП.11 | Рисование и лепка | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 10. | | | | |
| ОП.12 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ОП.13 | Экологические основы природопользования | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | | | | | | | |
| ОП.14 | Организация обслуживания в предприятиях общественного питания | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. |
| | | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.15 | Основы предпринимательской деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 11. | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.16 | Основы финансовой грамотности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 11. | | | | | |
| ОП.17 | Основы профессиональной этики | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | | | | | | | | |
| **ПЦ** | **Профессиональный цикл** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 1.1.** | **ПК 1.2.** | **ПК 1.3.** |
| | | **ПК 1.4.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | **ПК 3.1.** | **ПК 3.2.** | **ПК 3.3.** |
| | | **ПК 3.4.** | **ПК 3.5.** | **ПК 3.6.** | **ПК 4.1.** | **ПК 4.2.** | **ПК 4.3.** | **ПК 4.4.** | **ПК 4.5.** | **ПК 5.1.** | **ПК 5.2.** | **ПК 5.3.** | **ПК 5.4.** |
| | | **ПК 5.5.** | | | | | | | | | | | |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 1.1.** | **ПК 1.2.** | **ПК 1.3.** |
| | | **ПК 1.4.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | | | |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| *УП.01* | *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | |
| *ПП.01* | *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 2.1.** | **ПК 2.2.** | **ПК 2.3.** |
| | | **ПК 2.4.** | **ПК 2.5.** | **ПК 2.6.** | **ПК 2.7.** | **ПК 2.8.** | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| *УП.02* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |
| *ПП.02* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 3.1.** | **ПК 3.2.** | **ПК 3.3.** |
| | | **ПК 3.4.** | **ПК 3.5.** | **ПК 3.6.** | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| *УП.03* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| *ПП.03* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 4.1.** | **ПК 4.2.** | **ПК 4.3.** |
| | | **ПК 4.4.** | **ПК 4.5.** | | | | | | | | | | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| *УП.04* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| *ПП.04* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| | | ПК 4.4. | ПК 4.5. | | | | | | | | | | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **ОК 01.** | **ОК 02.** | **ОК 03.** | **ОК 04.** | **ОК 05.** | **ОК 06.** | **ОК 07.** | **ОК 09.** | **ОК 10.** | **ПК 5.1.** | **ПК 5.2.** | **ПК 5.3.** |
| | | **ПК 5.4.** | **ПК 5.5.** | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |
| *УП.05* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |
| *ПП.05* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |

Приложение 2

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

| Индекс | Название цикла, дисциплины | Ф.И.О., должность по штатному расписанию | Какое образовательное учреж-ие окончил, спец-ость (направ-ие подготовки) по документу об образовании | квалификационная категория | Стаж работы | | Повышение квалификации | Условия привлечения к трудовой деятельности |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | всего | в том числе педагог-ий | | |
| ОУП.01<br>ОУП.02<br>УПВ.01 | Русский язык<br>Литература<br>Родная литература | Сафаралеева Р.Г., преподаватель | ГОУ ВПО ОмГПУ, 2005, учитель русского языка и литературы | - | 21 | 21 | 2022 | Трудовой договор |
| ОУП.03<br>ОП.07 | Иностранный язык<br>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 | 36 | 36 | 2022 | Трудовой договор |
| | | Королева О.В. преподаватель | Тарский филиал ОмГПУ, 1996, учитель английского языка | первая | 28 | 28 | 2022 | Трудовой договор |
| ОУП.04 | Математика | Ковалева Г. И. преподаватель | ГОУ ВПО ОмГПУ, 2006; бакалавр физико-математического образования | первая | 17 | 16 | 2022 | Трудовой договор |
| ОУП.05 | История | Воробьева Н.Г. преподаватель | ОмГПИ им.Горького, 1986, учитель истории и обществознания | первая | 44 | 44 | 2022 | Трудовой договор |
| ОУП.06<br>ОП.09 | Физическая культура<br>Физическая культура | Пантелеев С.В. преподаватель | Тарский педагогический колледж, 2005, учитель физической культуры | СЗД | 17 | 15 | 2022 | Трудовой договор |
| ОУП.07<br>ОП.08 | Основы безопасности жизнедеятельности<br>Безопасность | Васильев С.В. преподаватель | ОмГПУ, 2000, учитель русского языка и литературы; НОУ ВПО | СЗД | 22 | 12 | 2023 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | жизнедеятельности | | "Омский гуманитарный институт", 2008, ведение профессиональной деятельности в сфере управления | | | | | |
| ОУП.08 | Астрономия | Фролова Н.Н., преподаватель | Тарский педагогический колледж, 2001, учитель математики | первая | 22 | 22 | 2022 | Трудовой договор |
| УПВ.02 | Химия | | | | | | 2022 | |
| 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 | - | 19 | 5 | 2022 | Трудовой договор |
| УПВ.04 ОП.12 | Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности | Егошин М.И. преподаватель | ГОУ ВПО ОмГПУ, бакалавр Информатика 2011; ФГБОУ ВПО "ОмГПУ", 2013 педагогика, магистр | СЗД | 12 | 10 | 2022 | Трудовой договор |
| ДП.02 | Правовая культура молодежи | Лисина Л.В., преподаватель | Омский государственный педагогический университет, 1998, учитель истории и права | первая | 30 | 30 | 2022 | Трудовой договор |
| ДП.03 | Прикладная физика | Пинькевич Н.А., преподаватель | Минский государственный педагогический институт | первая | 28 | 2 | 2022 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | им. М.А. Горького, 1993; учитель физики, информатики и вычислительной техники | | | | | |
| ОП.10<br>ДП.01 | Адаптация на рынке труда<br>Основы проектной деятельности | Чистякова А.И. преподаватель | ГОУ ВПО "ОмГПУ", 2005 учитель истории | первая | 29 | 28 | 2022 | Трудовой договор |
| ОП.01<br><br><br>ОП.02<br><br><br>ОП.03<br><br><br>ОП.04<br><br><br><br>ОП.05<br><br>ОП.06<br>ОП.11<br>ОП.14<br><br><br><br>ПМ.01<br><br><br><br><br>ПМ.02 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены<br>Основы товароведения продовольственных товаров<br>Техническое оснащение и организация рабочего места<br>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности<br>Основы калькуляции и учета<br>Охрана труда<br>Рисование и лепка<br>Организация обслуживания в предприятиях общественного питания<br>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих | Пимкина О.А. преподаватель | Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум, 1991.<br>ГОУ ВПО "ОмГПУ", филиал г.Тара, 1998 | первая | 32 | 31 | 2022 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПМ.03<br>ПМ.04<br>ПМ.05 | блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | | | | |
| ОП.13 | Экологические основы природопользования | Скороженко Ольга Алексеевна, преподаватель | Омский ордена Ленина сельскохозяйственный институт им. С.М. Кирова, 1982, инженер-гидротехник; педагогический факультет Московской с/х академии им.Тимирязева по специальности Агрономия, 1988, | первая | 41 | 41 | 2022 | Трудовой договор |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | преподаватель агрономических дисциплин | | | | | |
| ОП.15<br><br>ОП.16 | Основы предпринимательской деятельности<br>Основы финансовой грамотности | 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 | 19 | 19 | 2022 | Трудовой договор |
| УП.01-УП.05<br><br>ПП.01-ПП.05 | Учебная практика<br><br>Производственная практика | Хализова Мария Александровна Мастер п/о | 1. БПОУ "ТИПК", 2017 г.<br>2. БПОУ ОО "Омский колледж профессиональных технологий", 2018 г. | - | 6 | 6 | 2022 | Трудовой договор |
| УП.01-УП.05<br><br>ПП.01-ПП.05 | Учебная практика<br><br>Производственная практика | Телятникова Е.А. Мастер п\о | БПОУ "ТИПК", 2020г., повар-кондитер; | - | 3 | 3 | 2022 | Трудовой договор |