Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| «**Согласовано»** | **«Утверждаю»** |
| Председатель Правления | Директор ГБПОУ РО «РЖТ» |
| Регионального отраслевого союзаРаботодателей предприятий торговли и сферы услуг Ростовской области | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Г.Данилин |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Сильченко |  |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**среднего профессионального образования**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

Срок обучения – 3г10м

Год начала подготовки – 2019г.

Ростов –на-Дону

 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |  |  |
| 1.1.  | Нормативно-правовые основания разработки образовательной программы  | 4 |  |  |
| 1.21.3 | Нормативные сроки освоения ОПОП ППКРСФормирование вариативной части ОПОП ППКРС | 55 |  |  |
| 1.4. | Требования к абитуриенту | 7 |  |  |
| 2. | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 8 |  |  |
| 2.1. | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 8 |  |  |
| 2.2.2.3 | Требования к результатам освоения образовательной программыМатрица компетенций  | 968 |  |  |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 71 |  |  |
| 3.1. | Требования к квалификации педагогических работников | 71 |  |  |
| 3.2.3.3 | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процессаМатериально-техническое обеспечение образовательного процесса | 7177 |  |  |
| 3.4 | Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы | 79 |  |  |
| 4. | МЕТОДИЧЕСКАЯ документациЯ, определяющАЯ содержание и организацию образовательного процесса | 80 |  |  |
| 4.1. | Учебный план | 80 |  |  |
| 4.2.4.35. | Календарный учебный графикПеречень рабочих программ дисциплин и модулей, практикКОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС  | 818184 |  |  |
| 6. | ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВПриложения  | 87 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
 |

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 г.). Программа составлена на основе Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных кадров рабочих, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331. Дата регистрации 31/03/2017.

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

Основная профессиональная образовательная программа имеет целью развитие у обучающихся знаний, умений, практического опыта, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной профессии.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих основана на практико – ориентированном подходе подготовки выпускников в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП –основная профессиональная образовательная программа;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных кадров рабочих, служащих;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

УП – учебная практика;

ПП- производственная практика;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОД – общеобразовательный цикл;

ПП- профессиональная подготовка.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1.1 Нормативно-правовые основания разработки образовательной программы** |

Нормативную основу разработки образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

* Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ с изменениями 2016 года;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569;
* Приказ Минобрнауки от 14 июня 2013года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями и дополнениями от 22 января 2014 г. № 31; от 15 декабря 2014 г. № 1580);
* Приказ Минобрнауки от 17 мая 2012г № 413. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
* Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года № 389, о внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты СПО;
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) в актуальной редакции;
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
* Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);
* Распоряжение Министерства просвещения РФ от 01.04.2019 № иР-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
* Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»;
* Локальные нормативные акты:

- о разработке и утверждении рабочих программ общеобразовательных дисциплин, реализующих среднее общее образование, рабочих программ учебных дисциплин профессионального цикла, учебной практики, производственной практики профессиональных модулей;

- положение о фонде оценочных средств;

- положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

**1.2. Нормативные сроки освоения ОПОП ППКРС**

Нормативные сроки освоения программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляют 3 года 10 месяцев. Наименование квалификаций: повар**↔** кондитер.

**1.3 Формирование вариативной части ОПОП ППКРС**

ОПОП ППКРС предусматривает обязательную часть – 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение и вариативную часть (не менее 20%), что дает возможность расширения видов деятельности выпускника для обеспечения его конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Объем времени 612 часов, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП СПО - ППКРС использован для расширения и углубления профессиональной подготовки, в соответствии с рекомендациями и потребностями работодателей:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс учебных циклов | Наименование учебных циклов | Учебная нагрузка обучающихся(час.) | В т.ч. аудиторная нагрузка обучающихся(час.) |
| ОД | Общеобразовательный цикл  | **-** | **-** |
| ПП | Профессиональный цикл  | **612** | **457** |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины  | 418 | 263 |
| ПМ | Профессиональные модули | 194 | 194 |
| ИТОГО:  | **612** | **457** |

 Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на увеличение объема:

**Распределение часов вариативной части**

**Новые дисциплины за счет часов вариативной части**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| шифр | Наименование дисциплины | нагрузка | В т.ч. аудиторная |
| ОП.09 | Организация обслуживания на предприятиях питания | 56 | 44 |
| ОП.10 | Контроль качества продукции и услуг предприятий питания | 44 | 33 |
| ОП.11 | Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий | 36 | 29 |
| ОП 12 | Блюда региональной кухни | 36 | 29 |
|  | итого | **172** | **135** |

Увеличение количества часов на профессиональные дисциплины и МДК в профессиональных модулях за счет вариативной части

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| шифр | Наименование дисциплины (модуля) | нагрузка | В т.ч.ауд |
|  | **Общепрофессиональные дисциплины** | **246** | **128** |
| ОП 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | *39* | *21* |
| ОП 02 | Основы товароведения продовольственных товаров | *39* | *21* |
| ОП 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | *29* | *16* |
| ОП 04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | *18* | *3* |
| ОП 05 | Основы калькуляции и учета | *17* | *7* |
| ОП 06 | Охрана труда | *46* | *28* |
| ОП 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | *20* | *10* |
| ОП 08 | Безопасность жизнедеятельности- | *38* | *22* |
|  | **Итого по общепрофессиональным дисциплинам** | **246** | **128** |
|  | **Профессиональные модули** | **194** | **194** |
| **ПМ 01** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: | **93** | **93** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 25 | 25 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 68 | 68 |
| **ПМ.02** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **66** | **66** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 10 | 10 |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 56 | 56 |
| **ПМ.03** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **35** | **35** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 9 | 9 |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 26 | 26 |
|  | **итого по профессиональным модулям** | **183** | **120** |

Таким образом, за счет часов вариативной части образовательная программа ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена с учетом современных требований работодателей и перспективных направлений развития кулинарного и кондитерского дела.

**1.4 Требования к абитуриентам**

Абитуриент, поступающий в техникум для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен иметь документ об основном общем образовании установленного образца, а также представить иные документы, перечень которых приводится в Правилах приема на обучение по ППКРС в ГБПОУ РО «Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум».

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

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

**2.2 Требования к результатам осв****оения образовательной программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия; определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач 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. | **Умения:** описывать значимость своей профессии  |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.  |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | 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; **о**пределять 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  |

**Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основ****ные виды****деятель****ности** | **Код и наименование****компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:** * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
 |
| **Умения:*** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
* выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;* безопасно править кухонные ножи;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
* проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
* включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
* пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
* сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
* проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
* сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
* обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
* осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
* использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
 |
| **Знания:*** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
* правила оформления заявок на склад;
* правила приема прдуктов по количеству и качеству;
* ответственность за сохранность материальных ценностей;
* правила снятия остатков на рабочем месте;
* правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
* виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;
* правила обращения с тарой поставщика;
* правила поверки весоизмерительного оборудования
 |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:** * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
 |
| **Умения:*** распознавать недоброкачественные продукты;
* выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
* различать пищевые и непищевые отходы;
* подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
* осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
* соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
 |
| **Знания:*** требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
* методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
* способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
* способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
* санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
* формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
* способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
 |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:** * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
* ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
 |
| **Умения:*** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
* выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
* нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
* порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
* соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
* проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
* выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
* обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
* владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
* способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
* техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:** * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:*** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
* владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
* нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
* способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
* техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:*** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад
 |
| **Знания:*** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
* нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
* правила оформления заявок на склад;
* виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
 |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение до момента использования;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
* выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:

- обжаривать кости мелкого скота;- подпекать овощи;- замачивать сушеные грибы;- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;* порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
* охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
* температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
* санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
* техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
* требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
* правила маркирования упакованных бульонов, отваров
 |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **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 | **Практический опыт в:** * приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
* готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
* охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
* закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
* соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
* выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
* рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
* изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
* доводить соусы до вкуса;
* проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
* порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход соусов при порционировании;
* выдерживать температуру подачи;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
* творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
* методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
* ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
* классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
* температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
* правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
* правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
* требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
* нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
* техника порционирования, варианты подачи соусов;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
* методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
* температура подачи соусов;
* требования к безопасности хранения готовых соусов
 |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- замачивать сушеные;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и собственном соку;- жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;- фаршировать, тушить, запекать;- готовить овощные пюре;- готовить начинки из грибов;* определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

- замачивать в воде или молоке;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;- жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;- готовить пюре из бобовых;* определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
* рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
* разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* правила разогревания,
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
* определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;- формовать изделия из творога;- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;- жарить на плоской поверхности;- жарить, запекать на гриле;* определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;- подготавливать продукты для пиццы;- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;- жарить в большом количестве жира;- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;* определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
* проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости;
* техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* правила
* правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;- бланшировать и - отваривать мясо крабов;- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собс­твенном соку;- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;* определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
* ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
* температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила разогревания,
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;- жарить пластованные тушки птицы под прессом;- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;- бланшировать, отваривать мясные продукты;* определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| 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 | **Практический опыт:** * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
* подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
* подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
* правила оформления заявок на склад
 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **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 | **Практический опыт:** * 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 | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;- готовить квашеную капусту;- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;- фаршировать куриные и перепелиные яйца;- фаршировать шляпки грибов;- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;- вырезать украшения з овощей, грибов;- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;- доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
* проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
* хранить бутерброды, холодные закуски
* с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* правила хранения, требования к безопасности
* хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;- замачивать желатин, готовить рыбное желе;- украшать и заливать рыбные продукты порциями;- вынимать рыбное желе из форм;- доводить до вкуса;- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
* проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;- порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;- снимать кожу с отварного языка;- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;- украшать и заливать мясные продукты порциями;- вынимать готовое желе из форм;- доводить до вкуса;- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
* проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
* охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| 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 | **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 | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые виды теста;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты;- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;- подготавливать желатин, агар-агар;- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;- использовать и выпекать различные виды готового теста;* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* правила общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые виды теста;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;- жарить фрукты основным способом и на гриле;- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;- использовать и выпекать различные виды готового теста;* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;- смешивать различные соки с другими ингредиентам;- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовить лимонады;- готовить холодные алкогольные напитки;- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;- подготавливать пряности для напитков;* определять степень готовности напитков;
* доводить их до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
* соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
* проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных напитков;
* хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
* техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **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
* ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
* правила расчета с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:** * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
* - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
* соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ в кондитерском цехе;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* правила оформления заявок на склад;
* виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
 |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:** * приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
* хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
* выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

- готовить желе;- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;- варить сахарный сироп для промочки изделий;- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;- готовить жженый сахар;- готовить посыпки;- готовить помаду, глазури;- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;- доводить до вкуса, требуемой консистенции;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
* хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
 |
| **Знания:** * ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
* виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
* методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
* требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
 |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
* органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий;* выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
* органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | * **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
* приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
* Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
* ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, кремы,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;* выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
* органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |

**2.3 Матрица компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов,****дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Индекс компетенций** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | 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 4.3 | 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 продовольственных товаров | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | 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 4.3 | 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 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | 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 4.3 | 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 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ОК 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | 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 4.3 | ПК 4.4 | ПК 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |
| ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06 | Охрана труда | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ОП 08 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 |  |  |  |  |
| ОП 9 | Организация обслуживания на предприятиях питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| 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 4.3 | ПК 4.4 |
| ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |  |  |
| ОП 10 | Контроль качества продукции и услуг предприятий питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | 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 4.3 | ПК 4.4 | ПК 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |
| ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |  |  |
| ОП 11 | Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | 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 4.3 | ПК 4.4 | ПК 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |
| ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |  |  |
| ОП 12 | Блюда региональной кухни | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | 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 4.3 | ПК 4.4 | ПК 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |
| ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |  |  |
| ОП 13 | Физическая культура | ОК 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК1.3 | ПК1.4 |  |  |  |  |  |
| МДК.01 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК1.3 | ПК1.4 |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК1.3 | ПК1.4 |  |  |  |  |  |
| ПП.01.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК1.3 | ПК1.4 |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК2.3 | ПК2.4 | 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 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК2.3 | ПК2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 |  |
| УП.02 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
|  |  | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК2.3 | ПК2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 |  |
| ПП.02 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
|  |  | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК2.3 | ПК2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК3.3 | ПК3.4 |  |  |  |  |  |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК3.3 | ПК3.4 |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК3.3 | ПК3.4 |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК3.3 | ПК3.4 |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК4.3 | ПК4.4 | ПК 4.5 |  |  |  |  |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК4.3 | ПК4.4 | ПК 4.5 |  |  |  |  |
| УП.04. | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК4.3 | ПК4.4 | ПК 4.5 |  |  |  |  |
| ПП.04. | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК4.3 | ПК4.4 | ПК 4.5 |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК5.3 | ПК5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК5.3 | ПК5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК5.3 | ПК5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 |
| ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК5.3 | ПК5.4 | ПК 5.5 |  |  |  |  |
| ФК.00 | Физическая культура | ОК 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**3.** **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Требования к квалификации педагогических работников**

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Опыт профессиональной деятельности на предприятиях питания у педагогических работников является обязательным, не менее трех лет. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой, имеют высшее и профессиональное образование: 5 квалификационный разряд по профессии Повар и по профессии Кондитер.

В учебном процессе в подготовке по профессиональному и общепрофессиональному циклам участвуют 6 преподавателей и 3 мастера производственного обучения.

**3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Все общепрофессиональные учебные дисциплины и профессиональные модули обеспечены рабочими программами, составленными на основании ФГОС по профессии и в соответствии с примерными рабочими программами, приведенными в Примерной основной образовательной программе ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В целях реализации компетентностного подхода в техникуме используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, групповые дискуссии, уроки - конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотека техникума имеет общую площадь 42,1м2 состоит из абонемента и читального зала площадью 17,5м2 на 12 посадочных мест и хранилища литературы.

Библиотека обеспечивает обучающихся основной учебной, учебно-методической и дополнительной литературой, необходимой для осуществления образовательного процесса по всем циклам дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, официальной и справочной литературой, периодическими изданиями, электронными изданиями, электронными образовательными ресурсами, методическими пособиями преподавателей техникума, научно-популярной и художественной литературой.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 3 экземпляра на каждые 100 обучающихся. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки библиотечный фонд содержит 4 наименования профессиональных отечественных журналов: Школа Гастронома, Ресторанные ведомости, Шеф арт, Кулинарный практикум.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно­-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 – М.: Академия, 2017 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 – М.: Академия, 2017 Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены– М.: Академия, 2018 Васюкова А.Г. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена – М.: Кнорус, 2019/ электронное издание Васюкова А.Г. Физиология питания - М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |
| 2. | ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров | Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров – М.: Академия, 2018 Моисеенко Н.С. Основы товароведения продовольственных товаров – М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |
|  | ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места | Лутошкина Техническое оснащение организаций питания М.: Академия, 2017-2018С.Ю. Мальгина Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания М.: Академия, 2017.Васюкова А.Г. Оборудование пищевых предприятий – М.: Кнорус, 2019/ электронное издание Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах буфетах – М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |
|  | ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Н.П. Катерова Экономика организации– М.: Академия, 2016 г С.Б. Жабина Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании – М.: Академия, 2017гВ.Д. Грибов. Экономика организации (предприятия) — М: КноРус, 2019/электронное издание |
|  | ОП. 05. Основы калькуляции и учета | И.И. Потапова Калькуляция и учет– М.: Академия, 2018гСаполгина А.А. Основы калькуляции и учета – М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |
|  | ОП. 06. Охрана труда  | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания– М.: Академия, 2017Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2018Корж В.А., Фролов А.В. Охрана труда– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание Попов Ю.П., Колтунов В.В. . Охрана труда– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |
|  | ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности | М.И. Щербакова Английский язык для специалистов сферы общественного питания – М.: Академия,2015г.Гончарова В.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии повар-кондитер– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |
|  | ОП. 08.Безопасность жизнедеятельности | Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности– М.: Академия, 2017Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Безопасность жизнедеятельности (СПО).— М: КноРус, 2019/ электронное изданиеВ.Ю. Микрюков Безопасность жизнедеятельности (СПО).— М: КноРус, 2019/ электронное изданиеВсего:204 |
|  | ОП. 09. Организация обслуживания на предприятиях питания | Л.А. Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания — М: КноРус, 2018/электронный издание |
|  | ОП. 10.Контроль качества продукции и услуг предприятий питания | Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания – М.: Академия,2017  |
|  | ОП. 11.Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий | С.Н. Кузнеделева Изделия и украшения из шоколада  — М : КноРус, 2017/электронное издание |
|  | ОП. 12. Блюда региональной кухни | В.Т. Лапшина Сборник технологических норм питания, рецептур национальных блюд и кулинарных изделий 5 часть –М: Хлебпродинформ, 2008г.Кухня народов мира: русская кухня— М : Директ-медиа, 2017/электронное издание |
|  | ОП. 13. Физическая культура | Бишаева А.А. Физическая культура– М.: Академия, 2018 гВ.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. Физическая культура - М: КноРус, 2018/электронное издание |
|  | ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента– М.: Академия, 2017Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – М.: Академия, 2017 |
|  | ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - М.: Академия, 2018 г Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - М.: Академия, 2017Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 6 Процессы происходящие в продуктах при обработке– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 7 Технология кулинарной продукции – М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |
|  | ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - М.: Академия, 2017Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 6 Процессы происходящие в продуктах при обработке– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 7 Технология кулинарной продукции – М.: Кнорус, 2019/ электронное изданиеВасюкова А.Г. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции – М.: Русайнс, 2017/ электронное издание |
|  | ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - М.: Академия, 2018Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 6 Процессы происходящие в продуктах при обработке– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 7 Технология кулинарной продукции – М.: Кнорус, 2019/ электронное изданиеСаенко О.Е, Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов – М.: Кнорус, 2018/ электронное издание |
|  | ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | С.В. Ермилова Торты, пирожные, десерты - М.: Академия, 2016 г Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- М.: Академия, 2017Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- М.: Академия, 2018Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 6 Процессы происходящие в продуктах при обработке– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание Михайлов В.М., Черевко А.И. Энциклопедия питания. Т. 7 Технология кулинарной продукции – М.: Кнорус, 2019/ электронное изданиеНовикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий– М.: Кнорус, 2019/ электронное издание  |

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки:

- Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба;

- Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий;

- Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий;

- ПУМ: Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий Воробьева Н.Ю.;

- ЭУМК: Приготовление блюд из овощей и грибов. Соколова Е.И.. СЭО 3.0;

- ЭУМК: Приготовление супов и соусов. Дубровская Н.И.. СЭО 3.0.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**3.3 Материально-техническое обеспечение**

**образовательного процесса**

ГБПОУ РО «РЖТ» имеет специальные помещения - 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.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

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

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в соответствии с рекомендациями примерной основной образовательной программы, на основании которой разработана данная образовательная программа.

**Оснащение лабораторий**

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

**Оснащение учебной кухни ресторана**

Весоизмерительное оборудование:

-весы настольные, циферблатные -3;

-весы настольные, электронные – 2.

Тепловое оборудование:

-пароконвектомат;

-плита электрическая, двухкомфорочная;

-плита электрическая четырёхкомфорочная;

-плита электрическая;

-плита индукционная;

-сковорода электрическая СЭП-025 (для тушения, жарения, пассерования);

-электромармит;

-шкаф жарочно-пекарный;

-микроволновая печь;

-кофеварка с капучинатором;

-водонагреватель электрический;

Холодильное оборудование:

-шкаф холодильный;

-шкаф холодильный с морозильным отделением;

-холодильник бытовой;

Механическое оборудование:

-универсальная кухонная машина со сменными механизмами (тестомесильный, взбиватель, мясорубка, миксер, миксер-блендер);

-процессор кухонный-комбайн «Браун» со сменными механизмами (тестомес, механизм для перемешивания, продуктов, механизм купажирования-блендер, механизм для рубки различных продуктов, механизм для нарезки ломтиков, стружки, тёрка, миксер, пресс-соковыжималка для цитрусовых и универсальная;

- планетарный миксер (погружной) +блендер-насадка+стакан.

-кофемолка;

Приспособления для оформления блюд, десертов, выпечных изделий, отпуска готовой продукции:

-наборы инструментов для карвинга;

-коврики силиконовые для выпечки;

-коврики силиконовые для работы с изомальтом и айсингом;

-набор разделочных досок пластиковых (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая);

- Подставка для разделочных досок, сито шенуа;

Вспомогательное оборудование:

-столы производственные, стеллаж стационарный, стеллажи передвижные, система проточно-вытяжной вентиляции, ванна двухсекционная;

Инструменты, приспособления, инвентарь и другие средства обучения:

-гастроёмкости из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- набор сковород;

- набор мисок;

- сковороды-гриль;

Мерные стакана, венчики, сита, лопатки (металлические и силиконовые), доски разделочные деревянные, половники, шумовки, щипцы кулинарные, набор ножей, мешки кондитерские, насадки для кондитерских мешков, противни, скребки, кисти, перчатки силиконовые, формы для тортов и пирогов (силиконовые, металлические, круглые, разъёмные), формы для штучных кексов цилиндрические, металлические, гофрированные и круглые, формы силиконовые, ножницы, скалки, тёрки, совки, дуршлаги, подносы, столовая посуда и приборы для подачи готовой продукции.

**Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

 Учебная практика реализуется в учебной кухне ресторана (в ГБПОУ РО «РЖТ») имеет оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении демоэкзамена по стандартам WorldSkills.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность профессиональную обучающихся реальных условиях производства (рестораны, кафе, комбинаты питания города Ростова – на – Дону на основании договоров по практике).

 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **3.4** | **Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг** **по реализации образовательной программы** |

Нормативные затраты по оказанию государственных услуг доводятся до ГБПОУ РО «Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум» приказами Министерства общего и профессионального образования Ростовской области № 969 от 29.12.2017 «Об утверждении нормативов финансового обеспечения деятельности государственных учреждений Ростовской области на 2018 – 2020 годы» и № 235 от 02.04.2018г. «О внесении изменений в приказ Минобразования Ростовской области от 29.12.2017 № 969.»

Норматив в расчете на одного обучающегося в год по Программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) на очной форме обучения в городских округах (включая города и муниципальные районы) составляет 56 588 руб, 57 191 руб, 59 393 руб (до 2021).

|  |  |
| --- | --- |
| 4. | **МЕТОДИЧЕСКАЯ документациЯ, определяющАЯ****содержание и организацию образовательного процесса** |

**4.1Учебный план** (Приложение 1)

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам);
* объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
* сроки прохождения и продолжительность производственных практик по профессиональным модулям;
* формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА в форме демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills;
* объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия, включая семинары. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по профессиональным дисциплинам и модулям в образовательной программе составляет в целом 2:1. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения творческих работ, подготовки рефератов, создания презентаций, самостоятельного изучения отдельных тем учебных дисциплин, подготовке к участию в профессиональных конкурсах, используя лицензионное программное обеспечение общего назначения.

ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает изучение следующих учебных циклов:

* общеобразовательный цикл (ОД);
* профессиональная подготовка (ПП);
* физическая культура (ФК)
* учебная практика (УП);
* производственная практика (ПП);
* государственная (итоговая) аттестация (ГИА).

Обязательная часть ППКРС по профессиональной части учебного плана составляет 80% от общего объема времени, отведенного на освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на увеличение объема времени на изучение уже существующих профессиональных учебных дисциплин и МДК, в рамках профессиональных модулей.

Общеобразовательный цикл состоит из базовых дисциплин (ОУДБ), профильных дисциплинам (ОУДП) и предлагаемых (ПОО).

Профессиональная подготовка (ПП) цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия проводятся поурочно, продолжительность занятия – 45 мин.

**4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике (Приложение 2) указывается последовательность реализации ППКРС СПО по курсам, включая теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, промежуточную аттестацию, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

**4.3. Перечень рабочих программ дисциплин и модулей, практик**

Рабочие программы (Общеобразовательные - Приложение 3, общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули – Приложение 4) разработаны в соответствие с Положением о разработке и утверждении рабочих программ общеобразовательных дисциплин, реализующих среднее общее образование, рабочих программ учебных дисциплин профессионального цикла, учебной практики, производственной практики профессиональных модулей ГБПОУ РО «РЖТ», согласованы на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждены заместителем директором техникума по УМР.

**Рабочие программы учебных дисциплин (общеобразовательные):**

ОУДБ.01 Литература

ОУДБ.02 Русский язык

ОУДБ.03 Иностранный язык

ОУДБ 04 Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)

ОУДБ.05 История

ОУДБ.06 Физическая культура

ОУДБ.07 ОБЖ

ОУДБ.08 Физика

ОДУБ.09 Обшествознание (включая экономику и право)

ОДУБ.10 География

ОДУБ.11 Экология

ОУДБ.12 Астрономия.

Профильные дисциплины:

ОУДП.01 Информатика

ОУДП.02 Химия

ОУДП.03 Биология

Предлагаемые:

ПОО.01 Краеведение

ПОО.02 Психология профессиональной деятельности

ПОО.03 Введение в профессию

**Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Организация обслуживания на предприятиях питания

ОП.10 Контроль качества продукции и услуг предприятий питания

ОП.11 Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий

ОП.12 Блюда региональной кухни

ОП.13 Физическая культура

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

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

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

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

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

**Программы учебной и производственной практик:**

Программы практик (Приложение 5) разработаны на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 18 апреля 2013г. № 291. Рабочие программы утверждены заместителем директора по учебно – производственной работе, согласованы со старшим мастером техникума.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, первоначального практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика проводится в целях формирования у обучающихся приобретения практического опыта, общих и профессиональных компетенций, по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Учебная и производственная практики проводят­ся в ходе освоения профессиональных модулей. При этом на эти виды практик выделяется 48 недель, которые распределены:

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

Учебная практика – 138 часов; Производственная – 96 часов.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебная практика – 120 часов; Производственная – 168 часов.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебная практика – 114 часов; Производственная – 162 часов.

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

Учебная практика – 132 часа; Производственная – 180 часов.

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

Учебная практика – 114 часа; Производственная – 504 часов.

Производственная практика проводится на различных предприятиях питания города Ростова – на - Дону, под руководством опытных наставников, имеющих разряды не ниже 5.

По результатам производственной практики обучающийся оформляет днев­ник, представляет производственную характеристику и акт выполненных работ. Завершается про­изводственная практика дифференцированным зачетом.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** **ППКРС**

С целью контроля и оценки результатов освоения ППКРС применяются различные виды контроля: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль, ито­говый контроль.

Правила и порядок проведения всех видов контроля В ГБПОУ РО «РЖТ» определяется локальными актами:

- Положением о фонде оценочных средств;

- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов;

- Распоряжения Министерства просвещения РФ от 01.04.2019 № иР-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

Входной контроль необходим для определения способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала дисциплины и проводится в форме устного опроса или тестирования.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и ка­чества усвоения материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совер­шенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а также при выполнении индиви­дуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обя­зательным выставлением оценок. В журнале выставляет­ся итоговая оценка. Система текущего контроля включает следующие формы: устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях; выполнение письменных домашних заданий, расчетно-графических заданий, эссе, рефератов, презентаций; защита лабораторных работ; выполнение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме) и т.д.

Рубежный контроль уровней обученности студентов базируется на модульном принципе организации обучения. Формой рубежного контроля может быть контрольная ра­бота или зачет.

Промежуточная аттестация по всем профессиональным модулям прово­дится в виде квалификационного экзамена. В последнем семестре по прохождению обучающимися производственной практики проводится дифференцированный зачет.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются методическими комиссиями и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля зна­ний обучающихся: зачеты (3), дифференцированные зачеты (ДЗ), комплексные дифференцированные зачеты, экзамены (Э).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного за­чета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего мо­дуля или дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не превышает 8, а количе­ство зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не вхо­дят зачеты по физкультуре).

Формой проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

Для организации государственной итоговой аттестации в техникуме разрабатывается Программа ГИА по профессии, которая согласовывается с представителем работодателей, утверждается директором техникума и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации под роспись.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В соответствии с ФГОС на ГИА в форме демонстрационного экзамена для ППКРС на базе среднего общего образования отводится 72 часа.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

* моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
* независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Контрольно-измерительные материалы для проведения государственной итоговой аттестации разрабатываются на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируются с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

Техническое задание выпускной квалификационной работы должно быть актуальным, обладать новизной и практической значимостью, иметь практико-ориентированный характер, соответствовать содержанию профессиональных модулей:

ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;

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

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

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

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

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена проводится на специальной оборудованной площадке, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям проведения демонстрационного экзамена по профессии.

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается сданным по результатам выполнения технического задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для конкурсных заданий, использованием форм и оценочных ведомостей, которые в последующем вносятся в систему CIS Ворлдскиллс России.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются при проведении демонстрационного экзамена в баллах (максимальное количество определено техническим заданием по каждой квалификации), которые переводятся для проставления в диплом в оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением к Программе ГИА.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом и приказом директора Техникума (хранится в архиве Техникума).

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из Техникума, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому Техникумом.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

 Создание условий для самореализации, самосовершенствования и самоактуализации личности будущего специалиста – главная цель воспитательной работы ГБПОУ РО «Ростовский-на-Дону железнодорожный техникум».

Педагогический коллектив техникума призван координировать совместные усилия семьи и общественности по формированию комплекса социально-значимых профессионально-личностных качеств специалиста. Программа воспитательной работы техникума охватывает основные направления воспитания, которые позволяют обучающимся и студентам реализовать себя в современных условиях, сформировать гражданскую зрелость, культурно-нравственную личность, воспитать трудолюбие, профессиональные качества личности и быть востребованным со стороны государства и общества.

В ГБПОУ РО «РЖТ» воспитательная деятельность основывается на:

- ориентации на становление и развитие ключевых компетенций и профессионально–личностных компетентностей студентов;

- понимание сущности воспитания, как создания условий для развития личности и саморазвития личности студента, т.е. конструирование соответствующей среды, воспитательного пространства.

Воспитательная работа ГБПОУ РО «РЖТ» призвана реализовывать программы, направленные на формирование здорового образа жизни, гражданско-патриотического и духовно-нравственного воспитания, межэтнической культуры и толерантности, гражданско-правового сознания. Студентов «РЖТ» мотивируют к активному участию в  общероссийских, областных и городских молодежных мероприятиях, конкурсах, фестивалях, смотрах (по основным направлениям воспитательной работы), в благотворительных акциях.

Приоритетами воспитательной работы  являются:

- формирование общей культуры личности студентов,

- их успешная социализация в обществе и адаптация на рынке труда,

- воспитание гражданственности, духовности, инициативности и самостоятельности, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, Родине, семье,

- формирование здорового образа жизни.

Программа воспитательной работы Техникума реализуется через выполнение комплексных образовательных программ:

- программа по формированию военно-патриотического и гражданско-правового воспитания в молодежной среде ГБПОУ РО «РЖТ» на 2019 - 2020 учебный год «Ответственен за судьбу Родины!»;

- по формированию духовно-нравственного и нравственно-эстетического воспитания в молодежной среде ГБПОУ РО «РЖТ» на 2019 - 2020 учебный год «Лучи добра и творчества»;

- комплексно-целевая программа по профилактике наркомании, алкоголизма, табакокурения и правонарушений, формирования навыков здоровьесбережения среди студентов ГБПОУ РО «РЖТ» на 2019-2020 учебный год «РЖТ» - здоровая среда!»;

- комплексно-целевая программа по профилактике самовольных уходов и суицидальных проявлений студентов ГБПОУ РО «РЖТ» «Благополучие» на 2019-2020 годы;

- программа по формированию толерантности, гражданской ответственности, воспитания культуры межнационального общения и профилактики экстремизма в молодежной среде ГБПОУ РО «РЖТ» на 2019 – 2020 учебные годы «Мы молодые за дружбу и единство!».

Данная программа развития воспитательной работы в ГБПОУ РО «РЖТ» поможет включить молодежь в социально-значимую деятельность, развить способности, самосовершенствоваться.

Весь комплекс воспитательной работы в техникуме проводится по следующим направлениям:

1.Гражданско-патриотическое воспитание

2.Духовно-нравственное

3. Культурологическое и эстетическое воспитание

4.Здоровьесберегающее и спортивное

5.Социокультурное и медиакультурное

6.Правовое воспитание и культура безопасности

7.Воспитание семейных ценностей

8.Формирование коммуникативной культуры

9.Экологическое воспитание

10.Интеллектуальное воспитание

11.Воспитание положительного отношения к труду и творчеству

Гражданско-патриотическое воспитание является приоритетным. Оно проводится в виде торжественных линеек, уроков мира и безопасности, классных часов, фотовыставок, посещений воинских частей, музеев и выставочных комплексов, участия в городских и районных патриотических мероприятиях и других видов работы.

Духовно-нравственное, культурологическое и эстетическое воспитание направлено на развитие творческих талантов и способностей студентов. В техникуме работают кружки и коллективы художественной самодеятельности: «Вокальный ансамбль»; «Вокально-инструментальный ансамбль», «Ансамбль баянистов», «Оркестр русских народных инструментов», «Театральная студия», «Хоровая студия». Для организации досуговой деятельности техникум располагает материально-технической базой в виде актового зала, оборудованного необходимыми техническими средствами (музыкальная и видео аппаратура), что способствует эффективному проведению культурно-массовых мероприятий.

Здоровьесберегающее и спортивное воспитание направлено на формирование ценностного отношения к здоровью и любви к спорту. В РЖТ организованы спортивные секции: волейбол, баскетбол, мини-футбол, легкая атлетика, мас-реслинг, настольный теннис.

Социокультурное и медиакультурное воспитание начинается с диагностики личностных особенностей и психологического состояния студентов 1 курса и студентов из числа детей сирот. По результатам диагностики формируется планомерная работа не только со студентами, но и с родителями и опекунами. Большое внимание уделяется культуре межнационального общения, профилактике экстремизма, терроризма. Планируются классные часы на тему: «Мир под чистым небом», «Терроризм-угроза обществу», мероприятие в общежитии «Мы желаем счастья вам!», Недели национальных кухонь России, Уроки безопасности в Интернете.

Воспитательная работа обеспечена необходимыми техническими средствами: компьютер, ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий, видеокамера, телевизор.