



Министерство образования и науки РБ

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

Учебно-программная документация

2.1. Проектирование и разработка ППССЗ и ППКРС

СК-УПД-ППКРС-2.1.-18

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора ГБПОУ «ГЭТ»
 Т.В.Славко
«31» августа 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Квалификация выпускника
повар ↔ кондитер
Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование
Форма обучения очная

Гусиноозерск, 2018

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика основной образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	5
4.1. Общие компетенции	5
4.2. Профессиональные компетенции	8
Раздел 5. Структура основной образовательной программы	84
5.1. Учебный план для профессии	84
5.2. Календарный учебный график для профессии	88
Раздел 6. Условия реализации основной образовательной программы	90
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	90
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	94

Разработчик основной образовательной программы: ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и примерной образовательной программой рег. № 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017 г., утвержденной ФИРО.

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

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

Основная образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

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

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

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

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ *кондитер*

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

Формы обучения: очная.

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

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

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

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
--	--	--

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

По мере реализации основной образовательной программы обучающиеся должны освоить следующие общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>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)</p>
		<p>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.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	<p>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</p>

	деятельности		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	и и	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.	и с	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.	и на с и	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 профессиональной деятельности	Умения: применять 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	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

В период реализации основной образовательной программы обучающиеся должны освоить следующие профессиональные компетенции:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря,

<p>разнообразно го ассортимента</p>	<p>инструкциями регламентами</p> <p>и</p>	<p>кухонной посуды перед использованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,
---	---	---

		<p>весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--	--	---

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила приема продуктов 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 экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного

	<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <hr/> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---	---

		<p>для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <ul style="list-style-type: none">– 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; <p>ответственность за правильность расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <hr/> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

		<p>хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; <p>ответственность за правильность расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

		<p>ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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,
--	--	---

		<p>условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

		<p>их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none">– 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:<ul style="list-style-type: none">- 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
--	--	---

		<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

		<p>при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	--

		<p>мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

		<p>кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	<p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--

		<p>поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none">- фаршировать, тушить, запекать;- готовить овощные пюре;- готовить начинки из грибов;– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none">- 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
--	--	--

		<p>блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none">– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;– соблюдать выход при порционировании;– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <hr/> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,
--	--	---

		<p>используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и

		<p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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 изделий 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none">- 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">– 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,
--	--	--

		<p>макаронных изделий</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного

		<p>водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none">– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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:<ul style="list-style-type: none">- 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 рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none">- 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 изделия горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых
--	--	---

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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 отпуски 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
--	--	---

		<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать

		<p>качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none">– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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: <ul style="list-style-type: none">- 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,
--	--	---

		<p>подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 рублевой 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 огне, 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,
--	--	--

		<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	--

		<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none">– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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,
--	--	---

		<p>кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно ассортимента</p>	<p>ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>материалов;</p> <ul style="list-style-type: none">– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	--

		<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок– Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:<ul style="list-style-type: none">- 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;<ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		<ul style="list-style-type: none">– 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:<ul style="list-style-type: none">- 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

		<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту;

		<ul style="list-style-type: none">- 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 из 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на
--	------------------------------------	---

		<p>слайсере;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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,
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <hr/> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,
--	--	--

		<p>нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 продуктов, 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
--	--	---

		<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none">- порционировать 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
--	--	--

		<p>из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none">– 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,
--	--	--

		<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none">– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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: <ul style="list-style-type: none">- 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; <ul style="list-style-type: none">– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных
--	--	---

		<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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
--	--	--

		<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>потребителя</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---	--

		<p>сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none">- готовить морс, компоты, холодные 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
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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; <ul style="list-style-type: none">- 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; <ul style="list-style-type: none">– определять степень готовности напитков;– доводить их до вкуса;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	--

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

		<p>ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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;
	<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию

		<p>пищевых добавок;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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:<ul style="list-style-type: none">- 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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
--	--	---

		<p>типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,

		<p>входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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: <ul style="list-style-type: none">- 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

		<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного

	<p>реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <hr/> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные
--	---	--

		<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	--

		<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>для приготовления пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	--

		<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none">– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

		<p>тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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
--	--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Утверждаю

И.о.директора ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

_____ Т.В. Славко

«___» _____ 2018 г.

Приказ № _____ от «___» _____ 2018 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3года 10мес.

на базе основного общего образовании

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в т.ч. часы СРС и консультаций	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	27,5	4	7	2,5	-	11	52
III курс	20	9	11	1	-	11	52
IV курс	16,5	7	14	1,5	2	2	43
Всего	104	20	32	6	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки							
		зачеты	экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс	2 курс		3курс		4 курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий по МДК и дисциплинам				1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
О.00	Общеобразовательный цикл	15	3	2178	18	2160	1127	925		54	54	472	740	525	325	20	58	10	28
ОДБ.00	Базовые дисциплины																		
ОДБ.01	Русский язык		2	150		150	100	14		18	18	41	109						
ОДБ.02	Литература	4		171		171	121	50				39	32	54	46				
ОДБ.03	Иностранный язык	4		171		171	28	143				50	24	60	37				
ОДБ.04	Математика		4	264		264	127	101		18	18	50	38	74	102				
ОДБ.05	История	3		171		171	101	70				50	35	86					
ОДБ.06	Физическая культура	1,2,3		171		171	10	161				52	71	48					
ОДБ.07	ОБЖ	4		72		72	38	34						38	34				
ОДБ.08	Физика	2		108		108	86	22				50	58						
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	4		171		171	131	40				42	38	57	34				
ОДБ.10	География	2		72		72	56	16					72						
ОДБ.11	Экология	4		72		72	64	8						72					
ОДБ.12	Астрономия	3		32		32	18	14						32					

ОДП.00	Профильные дисциплины																		
ОДП.13	Информатика	2		108		108	18	90			46	62							
ОДП.14	Химия		3	207		207	93	78		18	18	52	79	76					
ОДП.15	Биология	2		72		72	52	20				72							
ДД	Дополнительные учебные дисциплины																		
ДД.01	Рисование и лепка/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6		46		46	14	32							20	26			
ДД.02	История родного края/ Бурятский язык	8		38		38	28	10									10	28	
ДД.03	Деловая культура/ Информационно-коммуникативные технологии	6		32		32	20	12									32		
ДД.04	Учебно-проектная деятельность/Эффективное поведение на рынке труда	2		50	18	32	22	10				50							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7	1	678	30	648	170	454		6	18	140	124	-	42	146	92	110	24
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		76	4	72	22	50				76							
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1		64	4	60	22	38				64							
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		64	4	60	16	44				64							
ОПД.04	Основы калькуляции и учета	2		60	4	56	20	36				60							
ОПД.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7		74	2	72	28	44									30	44	
ОПД.06	Охрана труда	5		74	2	72	30	42						42	32				
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		76	4	72	12	60							18	22	36		
ОПД.08	Безопасность		5	64	4	60	10	26		6	18				64				

	жизнедеятельности																			
ОПД.09	Физическая культура	5,6,7,8		126	2	124	10	114								32	40	30	24	
П.00	Профессиональный цикл																			
ПМ.00	Профессиональные модули	17	5	297 6	50	292 6	504	420	187 2	40	90				87	497	446	714	492	740
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	1	584	10	574	56	96	396	8	18				87	497				
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		60	4	56	24	32							60					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		102	6	96	32	64							27	75				
УП.01	Учебная практика	4 (комп.)		144		144			144							144				
ПП.01	Производственная практика			252		252			252							252				
	Экзамен по модулю		Эм 4 сем.	26		26				8	18					26				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	724	10	714	86	134	468	8	18					446	278			
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	5		60	4	56	24	32								60				

	изделий, закусок																	
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		170	6	164	62	102								170		
УП.02	Учебная практика	5		216		216		216								216		
ПП.02	Производственная практика	6		252		252		252								252		
	Экзамен по модулю		Эм 6 сем.	26		26				8	18					26		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	570	10	560	72	102	360	8	18					436	134	
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		60	4	56	24	32								60		
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		124	6	118	48	70								124		
УП.03	Учебная практика	6		108		108		108								108		
ПП.03	Производственная практика	7		252		252		252								144	108	
	Экзамен по модулю		Эм 7 сем.	26		26				8	18						26	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	1	456	10	446	66	102	252	8	18						358	98

	Экзамен по модулю		Эм 8 сем.	26		26				8	18							26	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			72														72	
	ВСЕГО	39	9	590 4	98	573 4	1942	1658	187 2	10 0	16 2	612	864	612	864	612	864	612	864
Консультации на учебную группу 100 часов Государственная (итоговая) аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						Всего:	Дисц.и МДК, СРС, конс., пром.ат тестаци и, ГИА					612	864	612	468	396	360	324	396
							уч. практ					-	-	-	144	216	108	108	144
							произв. практ								252	-	396	180	324
							Экзамен .					-	1	1	2	1	1	1	2
							зачетов					2	7	3	7	4	6	5	5

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО

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 1

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) 43.01.09 Повар, кондитер,

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденный приказом МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 «О внесении изменений в приказ МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденный приказом МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Приказ Минтруда России №832 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

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

- Приказ Минобрнауки России 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 Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования "

Дата начала занятий: 1 сентября 2017 г.;

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка занятий по одной учебной дисциплине и профессиональному модулю парами;

На промежуточную аттестацию выделено 6 недель, в том числе на общеобразовательный цикл 3 недели (108 часов), 54 часа (1,5 недели) из которых предусмотрены на проведение консультаций по общеобразовательным дисциплинам.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Объем времени на практики составляет 1872 часа, т.е 62,9% от профессионального цикла образовательной программы.

Производственная практика проводится в организациях г. Гусиноозерска и Селенгинского района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: МУЗ

«Гусиноозерская ЦРБ», столовые МДОУ и МОУ СОШ Селенгинского РУО, ООО «Стройсервис», ИП «Петрова Н.Е.», ИП «Конечных Т.Н.», ИП «Захарова О.И.», ИП «Цыренов Н.Е.», ООО «Встреча», ООО «Лотос», ООО «Вечный зов» и др. Производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарного учебного графика, реализуется концентрированно и предусмотрена после изучения междисциплинарных курсов профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05. Учебная практика, предусмотренная при изучении ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл разработан в соответствии с ФГОС Среднего общего образования и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях")

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла: общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предложенные ОУ, которые учитывают специфику и возможности ОУ.

На физическую культуру отводится 171ч. (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889) на весь период обучения, за исключением периода прохождения производственной практики, которая реализуется концентрированно. Дисциплина «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина «Физическая культура» из раздела имеют разные программы и реализуются последовательно.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с изучением дисциплин профессионального цикла. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования используют примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных учреждений, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованных для реализации ПООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21.07. 2015 г.)

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин разработаны рабочие программы, содержание, которых определено «Положением о рабочих программах» ОУ.

ОУ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов, за счет часов, выделяемых на самостоятельную работу студентов. Порядок организации выполнения обучающимися индивидуального проекта определен «Положением об выполнении индивидуального проекта» ОУ. На СРС по выполнению индивидуального проекта выделено 18 часов.

4.2. Формирование вариативной части ПООП

Вариативная часть использована на распределение времени по профессиональным модулям, указанным в ФГОС. Основанием для распределения вариативной части является запрос работодателя на результаты освоения программы и фактический уровень подготовленности обучающихся.

Собранием преподавателей, мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и представителей объединений работодателей было решено:

1. Распределить вариативную часть по профессии «Повар, кондитер» 1368 часов (720+36 пром. аттестация + 612) следующим образом:

На общеобразовательный цикл 18 часов, на общепрофессиональный цикл 354 часа, на профессиональный цикл - 996 часов.

индекс	Наименование дисциплин, МДК.	Обязательная учебная нагрузка	Распределение вариативной части	Итого
	Общепрофессиональный цикл	324	354	678
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	40	76
ОПД.02	Основы товароведения			

	продовольственных товаров	36	28	64
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	28	64
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	38	74
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	32	28	60
ОПД.06	Охрана труда	36	38	74
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	40	76
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	36	4	40
ОПД.09	Физическая культура (для профессий СПО)	40	86	126
	Промеж. аттестация по общепроф. циклу, консультации	-	24	24
	Профессиональные модули	1980	996	2976
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	28	60
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	30	102
УП.01	Учебная практика	72	72	144
ПП.01	Производственная практика	72	180	252
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	28	60
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	42	170
УП.02	Учебная практика	144	72	216

ПП.02	Производственная практика	252	-	252
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	28	60
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	28	124
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	144	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	28	60
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	54	118
УП.04	Учебная практика	72	36	108
ПП.04	Производственная практика	72	72	144
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	64
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	28	156
УП.05	Учебная практика	144	-	144
ПП.05	Производственная практика	216	36	252
	Промеж. аттестация по модулям, конс.	108	22	130
	Самостоятельная работа по общеобразовательному циклу	-	18	18
	ИТОГО:	2304	1368	3672

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 100 часов и выделяются на экзаменационные дисциплины; формы проведения консультаций: индивидуальные, групповые.

	Наименование предмета	Количество часов
ОДБ.01	Русский язык	18
ОДБ.04	Математика	18
ОДП.14	Химия	18
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	6
	Экзамен по ПМ.01	8
	Экзамен по ПМ.02	8
	Экзамен по ПМ.03	8
	Экзамен по ПМ.04	8
	Экзамен по ПМ.05	8
	ИТОГО:	100

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла формой промежуточной аттестации является зачет и экзамены по русскому языку, математике – в письменной форме, по одной из профильных дисциплин (химии) – в устной;

- по дисциплинам общепрофессионального цикла - зачет; по безопасности жизнедеятельности – экзамен.

- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен по модулю. В ОУ предусмотрено проведение 5 экзаменов по модулю, которые проводятся после изучения профессиональных модулей. Экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваиваются соответствующие квалификации:

16675 Повар, 12901 Кондитер. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

ОУ предусмотрено проведение промежуточной аттестации по учебной и производственной практике в форме зачетов, по междисциплинарным курсам - зачет.

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей или учебных дисциплин,

а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета) или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется, и экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА техникума.

Демонстрационный экзамен направлен на моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена доводится до обучающегося в начале проведения экзамена.

К Государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/ специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	1	-	-	-	-	11	52
II курс	27	4	8	-	2	-	11	52
III курс	17	10	13	-	1	-	11	52
IV курс	16	7	14	-	2	2	2	43
Всего	100	22	35		5	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО

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 I

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер,

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

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

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

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

– Приказ Минобрнауки России 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 Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования "

Начало учебных занятий 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шесть дней; продолжительность занятий - 45 минут, группировка парами.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;

максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю;

максимальная учебная нагрузка обучающихся не предусмотрена ФГОС для учебной и производственной практики;

самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена ФГОС для учебной и производственной практики.

Разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Производственная практика проводится в организациях г. Гусиноозерска и Селенгинского района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: МУЗ «Гусиноозерская ЦРБ», столовые МДОУ и МОУ СОШ Селенгинского РУО, ООО «Стройсервис», ИП «Петрова Н.Е.», ИП «Конечных Т.Н.», ИП «Захарова О.И.», ИП «Цыренов Н.Е.», ООО «Встреча», ООО «Лотос», ООО «Вечный зов» и др. Производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарного учебного графика, реализуется концентрированно и предусмотрена после изучения междисциплинарных курсов профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05. Учебная практика, предусмотренная при изучении ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл разработан в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях")

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 2952 часа, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 79 нед., промежуточная аттестация – 3 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла: общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предложенные ОУ, которые учитывают специфику и возможности ОУ.

На физическую культуру отводится 171ч. (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889) на весь период обучения, за исключением периода прохождения производственной практики, которая реализуется концентрированно. Дисциплина «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина «Физическая культура» из раздела имеют разные программы и реализуются последовательно.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки, включая время, выделяемое на проведение консультаций по учебным дисциплинам и выполнение индивидуального проекта.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с изучением дисциплин профессионального цикла. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования используются примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных учреждений, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованных для реализации ПООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21.07. 2015 г.)

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин разработаны рабочие программы, содержание, которых определено «Положением о рабочих программах» ОУ.

ОУ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов, за счет часов, выделяемых на самостоятельную работу студентов. Порядок организации выполнения обучающимися индивидуального проекта определен «Положением об выполнении индивидуального проекта» ОУ.

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть используется на распределение времени по профессиональным модулям, указанным в ФГОС. Основанием для распределения вариативной части является запрос работодателя на результаты освоения программы и фактический уровень подготовленности обучающихся.

Собранием преподавателей, мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и представителей объединений работодателей было решено:

1. Распределить вариативную часть по профессии «Повар, кондитер» (1404 часа) следующим образом:

	Наименование дисциплин, МДК.	Обязательная учебная нагрузка	Распределение вариативной части	Итого
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	300	624
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	36	72
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	24	60
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	24	60
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36	72
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	32	24	60
ОПД.06	Охрана труда	36	36	72
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36	72
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	36	-	36
ОПД.09	Физическая культура (для профессий СПО)	40	84	124
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули	1872	1104	2976
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	336	584
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	24	56
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	24	96
УП.01	Учебная практика	72	72	144
ПП.01	Производственная практика	72	216	288
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	240	796
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	32	24	56

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	36	164
УП.02	Учебная практика	144	144	288
ПП.02	Производственная практика	252	36	288
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	262	570
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	24	56
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	22	118
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	180	288
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	180	420
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	24	56
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	48	112
УП.04	Учебная практика	72	36	108
ПП.04	Производственная практика	72	72	144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	86	606
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	28	60
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	22	150
УП.05	Учебная практика	144	-	144
ПП.05	Производственная практика	216	36	252
	ИТОГО:	2196	1404	3600

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося, зачисленного на 1 курс (25 чел.), итого 100 часов в год, проводятся за счет часов, отведенных на выполнение самостоятельной работы студентов. Формы проведения консультаций: индивидуальные, групповые.

	Наименование предмета	Количество часов			
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОДБ.01	Русский язык	12	12		
ОДБ.02	Литература		6		
ОДБ.03	Иностранный язык		6		
ОДБ.04	Математика	12	12		
ОДБ.05	История		6		
ОДБ.07	ОБЖ		6		
ОДБ.08	Физика	6			
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)		6		
ОДБ.10	География	6			
ОДБ.11	Экология	6			
ОДП.13	Информатика		6		
ОДП.14	Химия	12	12		
ОДП.15	Биология	6			
ДД.01	Рисование и лепка				6
ДД.02	История родного края			6	
ДД.03	Деловая культура				6
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10			
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	10			
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		10		
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				6
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	10			
ОПД.06	Охрана труда			6	
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности			18	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	10			

	кулинарных полуфабрикатов				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		12		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			10	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	22	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			10	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			22	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				12
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				28
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				30
	ИТОГО:	100	100	100	100

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет и экзамен по русскому языку, математике – в письменной форме, по одной из профильных дисциплин (химии) – в устной; дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС.

- по дисциплинам общепрофессионального цикла - дифференцированный зачет; по безопасности жизнедеятельности – экзамен.

- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен. В ОУ предусмотрено проведение 5 квалификационных экзаменов, которые проводятся после изучения профессиональных модулей. Квалификационный экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваиваются соответствующие квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

ОУ предусмотрено проведение промежуточной аттестации по учебной и производственной практике в форме дифференцированных зачетов, по междисциплинарным курсам - дифференцированный зачет.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов на 2 курсе отводится 2 недели, на 3 курсе – 1 неделя, в последний год обучения – 2 недели .

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей или учебных дисциплин.

(предметов), а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета) или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется, и экзамен проводится на следующий день

после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА техникума. Формой Государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен направлен на моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена доводится до обучающегося в начале проведения экзамена.

К Государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

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

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранный язык;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс¹

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

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

5.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

5.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

5.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность

обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

5.2. Требования к кадровым условиям

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 должна отвечать 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, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, 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.

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

5.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего

профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

Примечание: Для проведения лабораторных работ обучающиеся обеспечиваются сырьем за счет средств образовательной организации.

Аннотации программ общеобразовательных учебных дисциплин.

Аннотация к рабочей программе ОДБ. 01 Русский язык

- Область применения программы

Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей: совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; – осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Аннотация к рабочей программе ОДБ. 02 Литература

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей: совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых:

Развитие информационных умений и навыков; воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном

мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Аннотация к рабочей программе ОУД.03 Иностранный язык (английский)

1. Область применения рабочей программы Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания; осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

Аннотация к рабочей программе ОДБ.04 Математика

1. Область применения программы: Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса; - - сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно- научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни.

Аннотация к рабочей программе ОДБ. 05 История

1. Область применения программы: Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении.

Аннотация к рабочей программе ОДБ.06 Физическая культура

1. Область применения программы: Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

-готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

-сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

-потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

-способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью.

Аннотация к рабочей программе ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся. Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение следующих результатов:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; – готовность к служению Отечеству, его защите; формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и

социального характера; овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно- следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

Аннотация к рабочей программе ОДБ. 08 Физика

1. Область применения программы: Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира;

- наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно - научной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников и современных информационных технологий;

- воспитание убеждённости в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно- научного содержания; готовности к морально – этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретённых знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; – умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;

- понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями;

- уверенное использование физической терминологии и символики; владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- сформированность умения решать физические задачи;

- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни.

Аннотация к рабочей программе ОДБ.09 Обществознание

1. Область применения программы: Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно- нравственной культуры подростка;

- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире.

Аннотация к рабочей программе ОДБ. 10 География

1. Область применения программы: Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

-сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

-сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук; владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем

Аннотация к рабочей программе ОДБ.11 Экология

1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл базовые дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;

- определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений;

- проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;

- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности.

Аннотация к рабочей программе ОДП.13 Информатика

1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл профильные дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач.

Аннотация к рабочей программе ОДП.14 Химия

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл профильные дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно- научной картины мира;
- умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- овладение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой.

Аннотация к рабочей программе ОДП.15 Биология

1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл профильные дисциплины.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

-представления о целостной естественно- научной картине мира; понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

-способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности;

-возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);

-правил поведения в природной среде; готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

-повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру;

-умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;

-способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

-сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач.