Министерство образования и науки Республики Адыгея
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Адыгея «Майкопский политехнический техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Повар, Кондитер

Одобрено протоколом педагогического совета ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»: Протокол от 31.08.2023г. № 1
реквизиты утверждающего документа

Утверждено Приказом ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»: Приказ от 31.08.2023 № 297-ОД
реквизиты утверждающего документа

Директор ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум» _____ Т.В. Декок
подпись ФИО

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Хатти Групп» директор _____ Пилуян Э.Б.
должность подпись ФИО

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «ЛАГОНАКИ» Генеральный директор _____ Лагонов Магомет Ш.
должность подпись ФИО

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Минотавр» Директор _____ Цеев З.А.
должность подпись ФИО

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1. Учебный план
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)
5.3. Календарный учебный график
5.4. Рабочая программа воспитания
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Приложение 1. Учебный план
Приложение 2. Матрица компетенции выпускника
Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 5. Рабочая программа воспитания
Приложение 6. Календарный план воспитательной работы
Приложение 7. Содержание ГИА
Приложение 8. Дополнительный профессиональный блок

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ЕН – естественно-научный и математический цикл;
ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
П – профессиональный цикл;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс;
ПА – промежуточная аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
ОПБ – обязательный профессиональный блок;
КОД – комплект оценочной документации;
ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар ↔ кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «повар ↔ кондитер» осваивает общие виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 5904 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 3года 10 месяцев.

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. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложении 6.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.02	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.03	составить план действия
		Уо 01.04	определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.05	реализовать составленный план
		Уо 01.06	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте

		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		**Умения:**
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		**Умения:**
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		**Умения:**
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
			определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Уо 07.03	**Знания:**
			правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.01	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.02	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:**
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни

		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		**Умения:**
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		**Умения:**
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 11.03	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.04	определять инвестиционную

			привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.05	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.06	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.02	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Код**	**Показатели освоения компетенции**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Умения:
		У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 1.1.03	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;
		У 1.1.04	безопасно править кухонные ножи
		У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		У 1.1.07	выбирать оборудование
		У 1.1.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		У 1.1.09	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 1.1.10	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 1.1.11	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		У 1.1.12	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		У 1.1.13	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
		У 1.1.14	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		У 1.1.15	проверять органолептическим способом качество, безопасность

			сырья, продуктов, материалов
		У 1.1.16	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		У 1.1.17	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		У 1.1.18	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
		У 1.1.19	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		З 1.1.04	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
		З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного

			хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 1.1.08	правила утилизации отходов
		З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей
		З 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		З 1.1.12	правила оформления заявок на склад
		З 1.1.13	правила приема прдуктов по количеству и качеству
		З 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей
		З 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте
		З 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов
		З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика
		З 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		**Навыки:**
		Н 1.2.01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 1.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:
		У 1.2.01	распознавать

			недоброкачественные продукты
		У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы
		У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		У 1.2.06	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		У 1.2.07	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
			Знания:
		З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов

		З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		**Навыки:**
		Н 1.3.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 1.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
		У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
		У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом

		У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.3.03	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

		З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями
		З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		**Навыки:**
		Н 1.4.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 1.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования

			ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
		У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			Знания:
		З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.4.03	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
		З 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)

		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 2.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной

			машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.1.05	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
		З 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 2.1.07	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 2.1.08	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		З 2.1.09	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.1.11	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов

			овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		З 2.1.12	правила оформления заявок на склад
		З 2.1.13	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.2.1	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
			Умения:
		У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования
		У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона
		У 2.2.08	использовать для приготовления бульонов концентраты

			промышленного производства
		У 2.2.09	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
		У 2.2.10	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
		У 2.2.11	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.2.12	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
			Знания:
		З 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
		З 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
		З 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		З 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		З 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		З 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы

			сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров
		З 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		З 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		З 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		З 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
		У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов

		У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку
		У 2.3.06	готовить льезоны
		У 2.3.07	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		У 2.3.08	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		У 2.3.09	соблюдать температурный и временной режим варки супов
		У 2.3.10	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		У 2.3.11	определять степень готовности супов
		У 2.3.12	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
		У 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании
		У 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов

		У 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
			Знания:
		З 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		З 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		З 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		З 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		З 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		З 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		З 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила

			разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
		З 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 2.3.12	правила, техника общения с потребителями
		З 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.4.01	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
			Умения:
		У 2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
		У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		У 2.4.06	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
		У 2.4.07	охлаждать, замораживать,

			размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
		У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
		У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		У 2.4.13	доводить соусы до вкуса
		У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
		У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании
		У 2.4.17	выдерживать температуру подачи
		У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			Знания:
		З 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов для соусов
		З 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		З 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		З 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		З 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		З 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		З 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		З 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		З 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		З 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		З 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов

		З 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		З 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов
		З 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов
		З 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		З 2.4.19 Н 2.5.1	температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления

			горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов
		У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
		У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.5.11	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш,

			формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых
		У 2.5.12	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.13	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.5.14	рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.5.16	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.5.17	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
		У 2.5.18	соблюдать выход при порционировании
		У 2.5.19	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.5.20	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.5.21	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

			блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.5.22	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.5.24	рассчитывать стоимость
		У 2.5.25	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.26	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		З 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
		З 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		З 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
		З 2.5.08	органолептические способы определения готовности
		З 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
		З 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		З 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		З 2.5.14	органолептические способы определения готовности
		З 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
		З 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		З 2.5.18	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
		З 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		З 2.5.20	правила разогревания
		З 2.5.21	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		З 2.5.22	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		З 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		З 2.5.24	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 2.5.25	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.6.01	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
		Н 2.6.02	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

			оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		У 2.6.07	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)
		У 2.6.08	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
		У 2.6.09	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;

			– формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; – доводить до вкуса
		У 2.6.10	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
		У 2.6.11	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		У 2.6.12	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий,

			закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.6.13	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.6.14	соблюдать выход при порционировании
		У 2.6.15	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.6.16	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.6.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 2.6.18	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.19	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.6.20	рассчитывать стоимость
		У 2.6.21	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией
		У 2.6.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.6.08	органолептические способы определения готовности
		З 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости
		З 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		З 2.6.11	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
		З 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		З 2.6.13	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
		З 2.6.14	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 2.6.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.7.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н 2.7.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой

		У 2.7.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 2.7.05	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 2.7.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		У 2.7.07	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного

			водного сырья; доводить до вкуса
		У 2.7.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.7.09	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.7.10	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
		У 2.7.11	соблюдать выход при порционировании
		У 2.7.12	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.13	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.7.14	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.15	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.7.17	рассчитывать стоимость
		У 2.7.18	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

			рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 2.7.19	владеть профессиональной терминологией
		У 2.7.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			Знания:
		З 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.05	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
		З 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству
		З 2.7.08	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.7.09	органолептические способы определения готовности
		З 2.7.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными

			продуктами
		З 2.7.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 2.7.12	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		З 2.7.13	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 2.7.14	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 2.7.15	правила разогревания
		З 2.7.16	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 2.7.17	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 2.7.18	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		З 2.7.19	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		З 2.7.20	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 2.7.21	правила, техника общения с потребителями

			базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.8.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 2.8.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных

			свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на 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
		У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

			дичи, кролика; доводить до вкуса
		У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.8.11	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
		У 2.8.12	соблюдать выход при порционировании
		У 2.8.10	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.8.11	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.8.12	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.8.13	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.8.14	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

			рассчитывать стоимость
		У 2.8.15	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		У 2.8.16	владеть профессиональной терминологией
		У 2.8.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
			Знания:
		З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.8.05	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
		З 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

		З 2.8.08	органолептические способы определения готовности
		З 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		З 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		З 2.8.12	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
		З 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		З 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		З 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

			разнообразного ассортимента
		З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		З 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 2.8.18	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

		У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов

		У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:
		З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.05	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
		З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 3.1.09	правила утилизации отходов
		З 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов

		З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд кулинарных изделий и закусок
		З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 3.2.01	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
			Умения:
		У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.07	Выбирать, примнять, комбинировать методы

			приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.08	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		У 3.2.09	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями
		У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком
		У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром
		У 3.2.12	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
		У 3.2.14	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
		У 3.2.15	готовить производные соуса майонез
		У 3.2.16	корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов
		У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
		У 3.2.18	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		У 3.2.19	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
		У 3.2.20	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		У 3.2.21	определять степень готовности соусов
		У 3.2.22	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		У 3.2.23	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.2.24	соблюдать выход соусов при порционировании

		У 3.2.25	выдерживать температуру подачи
		У 3.2.26	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
			Знания:
		З 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.2.05	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		З 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		З 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		З 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		З 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		З 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
		З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря,

			используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		З 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов
		З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		З 3.2.15	температура подачи соусов
		З 3.2.16	правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 3.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента

		У 3.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		У 3.3.08	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
		У 3.3.09	замачивать сушеную морскую капусту для набухания
		У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		У 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
		У 3.3.12	прослаивать компоненты салата
		У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов
		У 3.3.14	заправлять салаты заправками
		У 3.3.15	доводить салаты до вкуса
		У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.3.17	соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении салатов
		У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании
		У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов
		У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.23	рассчитывать стоимость
			владеть профессиональной терминологией
		У 3.3.24	консультировать потребителей,

			оказывать им помощь в выборе салатов
			Знания:
		З 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		З 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
		З 3.3.08	органолептические способы определения готовности
		З 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
		З 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
		З 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 3.3.18	правила, техника общения с потребителями
		З 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 3.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Н 3.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.4.06	использовать региональные

			продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов;
		У 3.4.08	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
		У 3.4.09	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
		У 3.4.10	вырезать украшения з овощей, грибов
		У 3.4.11	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
		У 3.4.12	доводить до вкуса
		У 3.4.13	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.4.14	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		У 3.4.15	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на

			вынос
		У 3.4.16	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.4.17	соблюдать выход при порционировании
		У 3.4.18	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		У 3.4.19	хранить бутерброды, холодные закуски
		У 3.4.20	с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.4.21	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.4.22	рассчитывать стоимость
		У 3.4.23	владеть профессиональной терминологией
		У 3.4.24	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
			Знания:
		З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		З 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

			инструментов
		З 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		З 3.4.08	органолептические способы определения готовности
		З 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		З 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
		З 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
		З 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		З 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		З 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		З 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 3.4.19	правила, техника общения с потребителями
		З 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 3.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые

			рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		У 3.5.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.5.09	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.10	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 3.5.11	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
		У 3.5.12	соблюдать выход при порционировании
		У 3.5.13	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.14	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

		У 3.5.15	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.5.16	рассчитывать стоимость
		У 3.5.17	владеть профессиональной терминологией
		У 3.5.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			Знания:
		З 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.5.05	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
		З 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.08	органолептические способы определения готовности
		З 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд,

			кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		З 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		З 3.5.12	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
		З 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 3.5.7	правила, техника общения с потребителями
		З 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		**Навыки:**
		Н 3.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Н 3.6.01	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления
		У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками

			мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм
		У 3.6.08	доводить до вкуса
		У 3.6.09	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		У 3.6.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.6.11	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.12	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 3.6.13	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
		У 3.6.14	соблюдать выход при порционировании
		У 3.6.15	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.16	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности

			пищевых продуктов
		У 3.6.17	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 3.6.19	владеть профессиональной терминологией
		У 3.6.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
			Знания:
		З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

			дичи
		З 3.6.08	органолептические способы определения готовности
		З 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		З 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		З 3.6.12	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
		З 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		З 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		З 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		З 3.6.16	правила и порядок расчета с

			потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями
		З 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 4.1.02	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами

			чистоты
		У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:

		З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.05	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
		З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 4.1.09	правила утилизации отходов
		З 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.12	условия, сроки, способы

			хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 4.2.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		Н 4.2.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

		У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – готовить сладкие соусы – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		У 4.2.08	использовать и выпекать различные виды готового теста
		У 4.2.09	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
		У 4.2.10	доводить до вкуса
		У 4.2.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.2.12	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.2.13	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.2.14	соблюдать выход при

			порционировании
		У 4.2.15	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		У 4.2.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.17	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 4.2.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.2.19	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.2.20	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
			Знания:
		З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

			оборудования, инвентаря инструментов
		З 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		З 4.2.08	органолептические способы определения готовности
		З 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.2.14	правила общения с потребителями
		З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 4.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов
		У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		У 4.3.08	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		У 4.3.09	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки

		У 4.3.10	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		У 4.3.11	использовать и выпекать различные виды готового теста
		У 4.3.12	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
		У 4.3.13	доводить до вкуса
		У 4.3.14	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.3.16	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.3.17	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.3.18	соблюдать выход при порционировании
		У 4.3.19	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
		У 4.3.20	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.3.21	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 4.3.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.3.23	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

			владеть профессиональной терминологией
		У 4.3.24	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
			Знания:
		З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов
		З 4.3.08	органолептические способы определения готовности
		З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих

			сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 4.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		Н 4.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом

			типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
		У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам
		У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
		У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
		У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
		У 4.4.13	готовить лимонады
		У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки
		У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
		У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков
		У 4.4.17	определять степень готовности напитков
		У 4.4.18	доводить их до вкуса
		У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании
		У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков
		У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности

			готовой продукции
		У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией
		У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
			Знания:
		З 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		З 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		З 4.4.08	органолептические способы определения готовности
		З 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров

			для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 4.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков
		Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У 4.5.08	заваривать чай
		У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
		У 4.5.10	готовить кофе на песке
		У 4.5.11	обжаривать зерна кофе
		У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад
		У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки
		У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков
		У 4.5.15	определять степень готовности напитков
		У 4.5.16	доводить их до вкуса
		У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.5.19	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании
		У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков
		У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.5.25	владеть профессиональной

			терминологией
		У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
			Знания:
		З 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
		З 4.5.08	органолептические способы определения готовности
		З 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		З 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента

		З 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 4.5.14	правила расчета с потребителями
		З 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение

			посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
		У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 5.1.03	организация работ в

			кондитерском цехе
		З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.05	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
		З 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		З 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 5.1.09	правила утилизации отходов
		З 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и

			горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 5.1.15	правила оформления заявок на склад
		З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**Навыки:**
		Н 5.2.01	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
			Умения:
		У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
		У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр
		У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,

			подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 5.2.99	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.10	доводить до вкуса, требуемой консистенции
		У 5.2.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.2.12	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
		У 5.2.13	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.2.14	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
			Знания:

		З 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		З 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.09	органолептические способы определения готовности
		З 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 5.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н 5.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с

			прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку

			готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий
		У 5.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.3.09	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.11	соблюдать выход при порционировании
		У 5.3.12	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		У 5.3.15	владеть профессиональной терминологией
		У 5.3.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
			Знания:
		З 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		З 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

		З 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		З 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		З 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		З 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		З 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимен
		З 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		З 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4.		**Навыки:**

	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н 5.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		У 5.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки,

			отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий
		У 5.4.08	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.4.09	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.11	соблюдать выход при порционировании
		У 5.4.12	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		У 5.4.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		У 5.4.15	владеть профессиональной терминологией
		У 5.4.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		З 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
		З 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		З 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		З 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		З 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		З 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 5.4.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять		**Навыки:**

	изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н 5.5.03	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие веществ
		У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		У 5.5.07	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 полуфабрикат
		У 5.5.08	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 5.5.09	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.5.10	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.11	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.12	соблюдать выход при порционировании
		У 5.5.13	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.14	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		У 5.5.15	рассчитывать стоимость
		У 5.5.16	владеть профессиональной терминологией
		У 5.5.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
			Знания:
		З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

			для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		З 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		З 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		З 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		З 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		З 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		З 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		З 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями
		З 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего .	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
ОЦ.00	**Общеобразовательный цикл**	**2278**	**90**	**1-4**
ОД.01	Русский язык	114	6	2
ОД.02	Литература	171	0	2
ОД.03	Иностранный язык	171	0	2
ОД.04	Математика	260	46	2
ОД.05	История	171	0	2
ОД.06	Физическая культура	171	0	2
ОД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72	0	1
ОД.08	Физика	108	0	1
ОД.09	Обществознание	171	0	2
ОД.10	География	60	0	2
ОД.11	Экология	76	0	4
ОД.12	Информатика	108	16	1
ОД.13	Химия	197	18	2
ОД.14	Биология	108	4	1
ОД.15	Родной язык (адыгейский)	100	0	1
ОД.16	Родная литература (адыгейская)	80	0	2
ОД.17	История России	32	0	4
ПА	Промежуточная аттестация	108		
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**	**2978**	**1704**	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**566**	**32**	**1-4**
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	54	4	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	54	6	3
ОП.04	Основы калькуляции и учета	36	4	2
ОП.05	Охрана труда	36	0	1
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	4	3
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	60	6	4
ОП.08	Физическая культура	182	4	4
ОП.09	Рисование и лепка/Коммуникативный практикум/Социальная адаптация и основы социально-	34	4	3

	правовых знаний			
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	46	0	3
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**2412**	**1672**	
ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**294**	**184**	**1-2**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	40	4	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	62	6	2
УП. 01	Учебная практика	66	66	2
ПП. 01	Производственная практика	108	108	2
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**610**	**440**	**2-3**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	6	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	142	20	3
УП. 02	Учебная практика	198	198	3
ПП. 02	Производственная практика	216	216	3
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**422**	**290**	**3**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	56	10	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	78	10	3
УП. 03	Учебная практика	162	162	3
ПП. 03	Производственная практика	108	108	3
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,**	**454**	**338**	**3-4**

	десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	6	3
4МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	82	8	4
У4П. 04	Учебная практика	180	180	4
ПП. 04	Производственная практика	144	144	4
ПА	Промежуточная аттестация	12		
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**632**	**420**	**4**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	8	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	10	4
УП. 05	Учебная практика	222	222	4
ПП. 05	Производственная практика	180	180	4
ПА	Промежуточная аттестация	24		
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**72**		**4**
Итого (минимальные требования):		**5328**	**1794**	
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**	**576**	**328**	**3-4**
Объем образовательной программы		**5904**	**2122**	**1-4**
Срок обучения		3 года 10 месяцев		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	**Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля**	**Количество часов**	**Обоснование**
1	ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни (цифровой модуль)	256	по запросу работодателя ООО «Минотавр», ООО «Хатти Групп», ОООО «ЛАГОНАКИ»
2	ПМ.07 Обслуживание гостей в организации питания	284	по запросу работодателя ООО «Минотавр», ООО «Хатти Групп», ОООО «ЛАГОНАКИ»
Итого		**576**	-

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного		ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	3	Производственный цех	Шеф-повар, администратор

	сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности						

	обработанного сырья и готовой продукции 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 11. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос						
2	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	5	Кухня	Шеф-повар, администратор

	заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с						

	инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения						

	выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),						

	организация хранения. 10.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
3	1.Организация рабочих мест, своевременная	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	108	6	Кухня	Шеф-повар, администратор

	текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в		ассортимента				

	соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций,						

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10.Самооценка качества выполнения						

	задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д). 11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 12.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
4	1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	8	Кухня; Кондитерский цех	Шеф-повар, администратор

	организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,						

	оказываемой услуги. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на						

	вынос и для транспортирования. 7.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 8.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования,						

	условий хранения на раздаче и т.д). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 11.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
5	1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в	ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180	8	Кухня; Кондитерский цех	Шеф-повар, администратор

	соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 3.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных,						

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для						

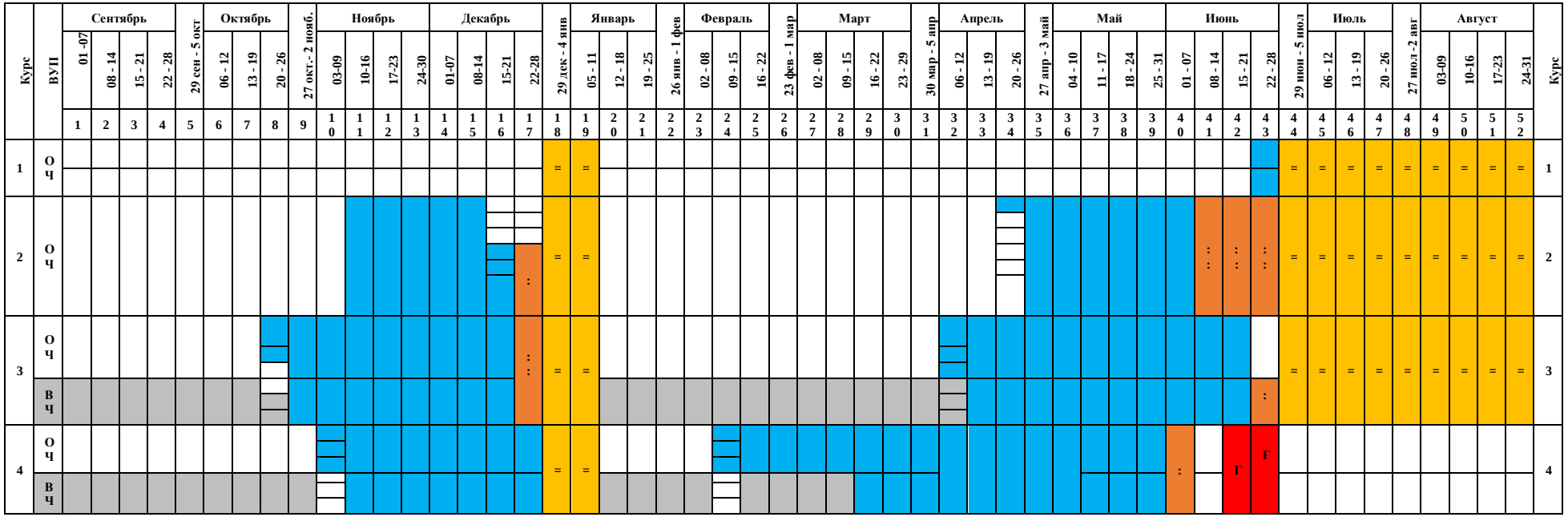
	транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности						

	порционирования, условий хранения на раздаче и т.д). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

График учебного процесса по неделям



Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	40	1440	17	612	23	828	0	1	-	11	52
2 курс	25,9	930	11	396	14,9	534	3,5	11,6	-	11	52
3 курс	20,7	744	7,7	276	13	468	1,5	18,8	-	11	52
4 курс	15	540	9,5	342	5,5	198	1	23	2	2	43
итого	101,6	3654	45,2	1626	55,9	2028	6	54,4	2	35	199

уч.час.	3636
ПА	216
ГИА	72
Итог	5904

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	5240	664	72
нед	145,6	18,4	2

Обозначения:

	Модули и дисциплины (обязательная часть)				Модули и дисциплины (вариативная часть)
::	Промежуточная аттестация	=	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация
	Практики				

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

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

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

– технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС
Дополнительное оборудование		
1	Приборы, макеты, муляжи и прочее: ДП-5В, ВПХР, ОЗК, сумка санитарная, противогаз, огнетушитель, ММГ АК-47, аптечка медицинская АИ-2, пакет индивидуальный противохимический ИПП-11, пакет перевязочный медицинский индивидуальный, полумаска фильтрующая, винтовка пневматическая, берет камуфлированный, берцы, костюм общевойсковой, комбинезон камуфляжный	Соответствует ФГОС Соответствует СанПиН

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной
и воспитательной работы.

Кабинет «Читальный зал, библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	стол-кафедра	Соответствует СанПиН
2	шкаф газетный	Соответствует СанПиН
3	выставочный шкаф	Соответствует СанПиН
4	шкаф каталожный	Соответствует СанПиН
5	шкаф для журналов	Соответствует СанПиН
6	столы	Соответствует СанПиН
7	стулья	Соответствует СанПиН
8	стеллажи книжные	Соответствует СанПиН
9	стол рабочий	Соответствует СанПиН
10	компьютерные стулья	Соответствует СанПиН
11	компьютерный стол	Соответствует СанПиН
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	компьютер с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду	Соответствует СанПиН
2	ксерокс	Соответствует СанПиН
3	принтер	Соответствует СанПиН

Кабинет «Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кресло для актового зала	Соответствует СанПиН
2	трибуна	Соответствует СанПиН
3	столы	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	проекционный экран	Соответствует СанПиН
2	микшерный пульт	Соответствует СанПиН
4	комплект акустической системы	Соответствует СанПиН
5	микрофоны	Соответствует СанПиН

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	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;	Соответствует СанПиН

	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	
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует СанПиН

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	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	Соответствует СанПиН

	(настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной	
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует СанПиН

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях пищевого профиля 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 профессионального мастерства
и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Туризм и сфера услуг» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место для подготовки продуктов и приготовления кулинарных изделий	Соответствует СанПиН
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	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.	Соответствует СанПиН

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	Рабочее место для подготовки продуктов и приготовления кондитерских изделий	Соответствует СанПиН
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной	Соответствует СанПиН

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Электронная информационно-образовательная среда предоставлена правом одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной)

библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	1С: Ресторан	ОП.04 Основы калькуляции и учета, ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	1
2	Пакет офисных программ: МойОфис	ОД.12 Информатика ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.04 Основы калькуляции и учета ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	12

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

− предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

− включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также
в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных
в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, 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 имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации
не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 35 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат
по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар-кондитер.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамен.