


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО\_ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель Генерального  
директора по  
производственной  
деятельности ООО

«Управление»

 И.А.Черновва  
«04» июль 2019 г.



Рассмотрено и одобрено  
Педагогическим  
Советом  
Протокол № 13 от  
30.05.2019г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОГБПОУ БИТТ  
С.А.Мордвинцева  
«04» июль 2019 г.



**Основная профессиональная  
образовательная программа  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих по профессии**

Код, наименование профессии:  
Квалификация :

43.01.09 Повар, кондитер  
Повар;  
Кондитер

Нормативный срок освоения  
программы:  
Форма обучения:

3 года 10 месяцев  
очная

Год начала подготовки по учебному  
плану

01 сентября 2019г

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1569 с присвоением квалификации:

Повар;

Кондитер

Организация – разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Барышский индустриально-технологический техникум»

## Структура основной профессиональной образовательной программы

	Стр.
1 Общие положения	5
1.1 Основная профессиональная образовательная программа	5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП	7
1.3 Общая характеристика ОПОП	7
1.3.1. Цель (миссия) ОПОП	8
1.3.2. Срок освоения ОПОП	8
1.3.3. Трудоемкость ОПОП	9
1.3.4. Особенности разработки ОПОП СПО	10
1.3.5. Требования к абитуриентам	10
1.3.6. Основные пользователи ОПОП СПО	10
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	11
2.1 Область профессиональной деятельности	11
2.2 Объекты профессиональной деятельности	11
2.3 Виды профессиональной деятельности	11
2.4 Общие компетенции	12
2.5 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	15
2.6 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	15
3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии	15
3.1 Учебный план	20
3.2 Календарный учебный график учебного процесса	20
3.3 Рабочие программы учебных дисциплин: общеобразовательного и общепрофессионального цикла, программы профессиональных модулей	24
3.4 Рабочие программы учебной и производственной практик	68
4 Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	70
Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	71
4.1 Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости промежуточной и государственной итоговой аттестаций	71
4.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников. Требования к выпускным квалификационным работам.	72
4.3	72
5 Ресурсное обеспечение ОПОП	73
5.1 Кадровое обеспечение	73
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	73
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	73

6 Характеристика среды ОГБПОУ БИТТ, обеспечивающая развитие  
общих компетенций выпускников

Приложение к ОПОП

- 1 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
- 2 Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПО профессии 43.01.09. Повар, кондитер
- 3 Учебный план
- 4 Календарный график учебного процесса
- 5 Рабочие программы учебных дисциплин
- 6 Рабочие программы профессиональных модулей
- 7 Рабочая программа учебной практики
- 8 Рабочая программа производственной практики
- 9 Фонд оценочных средств
- 10 Методические рекомендации

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалификационных рабочих, служащих по профессии) (далее – ОПОП (ППКРС)) профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП (ППКРС) регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает в себя учебные планы, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

ОПОП (ППКРС) ежегодно пересматривается и обновляется в части трудоёмкости её освоения, состава и содержания программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, в том числе с учётом запросов работодателей.

ОПОП (ППКРС) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
  - общепрофессионального;
  - профессионального;
- и разделов:
- физическая культура;
  - учебная практика;
  - производственная практика;
  - промежуточная аттестация;
  - государственная итоговая аттестация (подготовка и защита)

### 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

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

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 26 декабря 2013 г. № 1400 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России 3 февраля 2014 г. № 31205).

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464).
5. Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464».
6. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968"
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 июля 2013 г. N 531 "Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему."
9. Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».
10. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
11. Приказ Минобрнауки России от 24 апреля 2015 г. № 06-456 «Об изменениях в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования».
12. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23 января 2014г. № 36.

13. Приказ Министерства образования Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. №291.
14. Письмо МОН «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО» от 20.10.2010г. №12-696.
15. ФГОС по направлению подготовки профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016г. №44898;
16. Приказ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г. N 30861).
17. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
18. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Минобрнауки РФ 22 января 2015 №ДЛ-1/056м).
19. Устав ОГБПОУ БИТГ.
20. Локальными нормативными актами.

### **1.3. Общая характеристика ОПОП**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ОПОП**

Основная цель ОПОП СПО - развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник в результате освоения ОПОП СПО по профессии будет профессионально готов к деятельности по следующим видам:

- 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.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированной подготовки выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях (принципы можно пересмотреть и добавить из перечня наиболее важных компетенций).
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

### 1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки профессии при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице.

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации базовой подготовки</b>	<b>Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования</b>
На базе основного общего образования	Повар; Кондитер	3 года 10 месяцев

### 1.3.3. Трудоемкость ОПОП

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>	<b>Количество часов</b>
Аудиторная нагрузка	114	4104 ч.
Самостоятельная работа		36 ч.
Учебная практика	20	720 ч.
Производственная практика по профессии	22	792 ч.
Промежуточная	6	216 ч.



аттестация		
Государственная итоговая аттестация	2	72 ч.
Каникулярное время	35	-
Итого:	199	5904

### 1.3.4. Особенности разработки ОПОП ППКРС

Практико - ориентированность подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 представлена в таблице составляет 65% от общего объема часов подготовки

- соответствует диапазону допустимых значений для СПО базовой подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда

При освоении ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер студенты изучают:

– Пятнадцать учебных дисциплины общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физика», «Обществознание (включая экономику и право)», «География», «Экология», «Астрономия», «Информатика», «Химия», «Биология»;

– Пятнадцать учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охрана труда», «Иностранный язык в профессиональной сфере», «Безопасность жизнедеятельности», Физическая культура», «Эстетика и дизайн кондитерских изделий», «Кухня народов мира», «Деловая культура», «Культура речи», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания в ресторанах»;

– Пять профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05. Приготовление, оформление и

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППКРС предусматриваются учебная практика и производственная практика. Занятия по учебной практике проводятся концентрированно.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов после освоения всех разделов профессионального модуля и завершается дифференцированным зачётом.

Освоение программы междисциплинарного курса завершается дифференцированным зачётом, что отражено в учебном плане. Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). При успешном завершении обучения выпускникам выдается диплом государственного образца.

Мобильность студентов проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

При формировании индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачёт соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), что освобождает от необходимости их повторного освоения.

Приоритетными технологиями, используемыми в образовательном процессе являются информационные технологии. Это позволяет реализовать следующие процессы обучения: повышение качества знаний и интереса к дисциплине. Используются технологии проектов и здоровьесберегающие проекты технологий.

### **1.3.5. Требования к абитуриентам**

Требования рекомендуются «Правилами приема в Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Барышский индустриально-технологический техникум»

### **1.3.6. Основные пользователи ОПОП ППКРС**

Основными пользователями ОПОП ППКРС являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения, сотрудники техникума;
- студенты по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- администрация;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### 2.3. Виды профессиональной деятельности

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

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

### 2.4 Общие компетенции

Выпускник, осваивающий ППКРС должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,

	демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 2.5 Виды деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	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
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление,

		непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	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
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление,

		творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<p align="center"><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	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
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<p align="center"><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое

		оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2.6. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

## 3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Учебный план профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее ППКРС) Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Барышский индустриально-технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»(ред. от 15.12.2014);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих

основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебно-методического комплекса примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Устава ОГБПОУ «Барышский индустриально-технологический техникум»;

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

– 33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 г, рег. № 39023);

– 33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г, рег. № 38940);

– 33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 г, рег. № 40270).

Учебный рабочий план предназначен для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по данной профессии. Во время освоения ОПОП обучающиеся получают среднее общее образование и среднее профессиональное образование по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Срок обучения – 3 года и 10 месяцев.

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС с освоением:

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 199 недель, в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 116 недель:
  - промежуточная аттестация – 6 недель;
  - учебная практика – 20 недель;
  - производственная практика – 22 недели;
- ✓ государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена – 2 недели;
- ✓ каникулы – 35 недель

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- государственная итоговая аттестация.



### 1.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий – 1 сентября и заканчивается согласно учебному графику 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях пятидневной учебной недели составляет 36 часов в неделю.

Рассматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется в кулинарном и кондитерском цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей: на 1 курсе – 72 часа, на 2 курсе – 108 часов; на 3 курсе - 432 часа; на 4 курсе -108 часов.

Производственная практика проводится концентрировано в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: на 2 курсе – 4 недели; на 3 курсе - 10 недель; на 4 курсе – 8 недель.

Производственная практика по профессиональным модулям заканчивается дифференцированными зачетами.

Учебная и производственная практика по профессиональным модулям заканчивается дифференцированными зачетами.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной аттестации запланировано проведение экзамена, консультации являются обязательными. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1, 2, 3 курсах, 2 недели на 4-м курсе (в зимний период).

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов (1,2,3,5 семестры) и дифференцированных зачетов (4 и 6 семестры).

Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д.

В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн-режиме.

### 3.1.1. Общеобразовательный цикл.

При подготовке рабочих на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом профиля получаемого профессионального образования. Перечень дисциплин в разделе «Общеобразовательный цикл» и объем часов соответствуют естественнонаучному профилю получаемого профессионального образования. Дисциплины информатика, химия и биология осваиваются с профильной направленностью. Изучение базовых и профильных дисциплин осуществляется на протяжении двух лет обучения рассредоточено с одновременным освоением профессиональных модулей и прохождением учебной практики.

Объем часов, отведенный на общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования 57 недель (2052 часа)

На 1 курсе студенты выполняют индивидуальный проект

Вариативная часть профессионального образования дает возможность расширения и углубления подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда.

На основании решения методического совета и по согласованию с работодателями часы вариативной части (612 академических часов) распределена следующим образом:

Общепрофессиональный цикл – 260 часов, из них:

- на введение новой дисциплины ОП.10 Эстетика и дизайн кондитерских изделий - 76 часов;
- на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин - 276 часов;

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 30 часов;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – 31 час;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 53 часа;

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 35 часов;

ОП.05 Основы калькуляции и учета – 35 часов;

ОП.06 Охрана труда – 31 час;

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной сфере – 31 час;

На введение следующих учебных дисциплин:

ОП 11. Кухня народов мира – 80 часов;

ОП 12. Деловая культура – 34 часа

ОП 13. Культура речи – 34 часа

ОП 14. Информационные технологии в профессиональной деятельности – 70 часов;

ОП 15. Организация обслуживания в ресторане – 42 часа.

Время, в объеме 720 часов (20-ти недель) направлено на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на освоение общих и профессиональных компетенций, в том числе, на увеличение объема часов практик, на МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии:

На увеличение объема часов практик – 324 часа;

На увеличение объема часов междисциплинарных курсов для углубления подготовки обучающихся – 390 часов

- ✓ МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 34 часа;
- ✓ МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 100 часов;
- ✓ МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 66 часов;
- ✓ МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 50 часов.
- ✓ МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 19 часов;
- ✓ МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий– 121 час

На увеличение часов на проведение промежуточной аттестации – 36 часов.

Учебное время 3600 часов распределено следующим образом:

- на изучение общепрофессиональных дисциплин – 873 часа;
- на изучение профессиональных модулей (включая часы, вденные за счет вариативной части)- 2691 часа;
- на учебную практику – 720 часа;
- на производственную практику – 792 часа.

Изучение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется рассредоточено одновременно с освоением общеобразовательных дисциплин, начиная с первого курса.

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык и Информатика, если наполняемость подгрупп составляет не менее 8 – 12 человек:

Оценка качества освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей проводится в процессе текущего контроля, промежуточной аттестации, государственной (итоговой) аттестации.

Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен. Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины, предмета или профессионального модуля. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

Периодичность промежуточной аттестации определена календарным учебным графиком на весь период обучения.

Экзамен квалификационный по профессиональному модулю проводится в форме демонстрационного экзамена по окончании производственной практики по соответствующему модулю. В часы, отведенные на производственную практику по каждому из модулей, включены 12 часов на проведение экзамена квалификационного по модулю.

На 2 курсе проходит итоговая аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены по русскому языку (изложение), математике (письменно). Дисциплина по выбору: химия (профильная) - устно.

За весь период обучения студенты сдают при реализации ППКРС на базе среднего общего образования с естественнонаучным профилем получаемого профессионального образования – 9 зачетов, 32 дифференцированных зачета, 8 экзаменов.

Государственная итоговая аттестация проводится в конце освоения основной профессиональной образовательной программы на четвертом курсе в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися всех компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождения учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, характеристики с мест прохождения практики.

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная квалификационная работа должна

предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся выдается диплом государственного образца.

### 3.2. Календарный учебный график учебного процесса

В календарном учебном графике указывается последовательность на каждый курс с разбивкой часов по неделям по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю. Реализация ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает теоретическое обучение, практики, промежуточную итоговую аттестацию.(приложение №2)

### 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин: общеобразовательного и общепрофессионального циклов, программы профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин.

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложения №
1	2	3
ОУД.	Русский язык и литература	Приложение № 3.3.1.
ОУД.01	Русский язык	Приложение № 3.3.2
ОУД.02	Литература	Приложение №3.3.3
ОУД.03	Иностранный язык	Приложение № 3.3.4
ОУД.04	Математика	Приложение № 3.3.5
ОУД.05	История	Приложение № 3.3.6
ОУД.06	Физическая культура	Приложение № 3.3.7
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение № 3.3.8
ОУД.08	Астрономия	Приложение № 3.3.9
ОУД.09	Информатика	Приложение № 3.3.10
ОУД.10	Физика	Приложение № 3.3.11
ОУД.11	Химия	Приложение № 3.3.12
ОУД. 12	Биология	Приложение № 3.3.13
ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)	Приложение № 3.3.14
ОУД. 14	География	Приложение № 3.3.15
ОУД. 15	Экология	Приложение № 3.3.16
УДП.00	Дополнительные учебные дисциплины	
УДП. 01	Учебно-исследовательское проектирование	Приложение № 3.3.17
УДП. 02	Основы	Приложение № 3.3.18

	предпринимательства с финансовой грамотностью	
УДП. 03	Эффективное поведение на рынке труда	Приложение № 3.3.19
УДП. 04	Психология и этика профессиональной деятельности	Приложение № 3.3.20
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Приложение № 3.3.21
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Приложение № 3.3.22
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Приложение № 3.3.23
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение № 3.3.24
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Приложение № 3.3.25
ОП. 06	Охрана труда	Приложение № 3.3.26
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной сфере	Приложение № 3.3.27
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	Приложение № 3.3.28
ОП. 09	Физическая культура	Приложение № 3.3.29
ОП. 10	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	Приложение № 3.3.30
ОП. 11	Кухня народов мира	Приложение № 3.3.31
ОП. 12	Деловая культура	Приложение № 3.3.32
ОП.13	Культура речи	Приложение № 3.3.33
ОП. 14	Информационные технологии профессиональной деятельности	Приложение № 3.3.34
ОП. 15	Организация обслуживания в ресторанах	Приложение № 3.3.35
ПМ.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приложение № 3.3.36
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	Приложение № 3.3.37

	полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Приложение № 3.3.38
УП.01	Учебная практика	Приложение № 3.3.39
ПП.01	Производственная практика	Приложение № 3.3.40
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение № 3.3.41
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приложение № 3.3.42
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приложение № 3.3.43
УП.02	Учебная практика	Приложение № 3.3.44
ПП.02	Производственная практика	Приложение № 3.3.45
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение № 3.3.46
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Приложение № 3.3.47
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Приложение № 3.3.48
УП.03	Учебная практика	Приложение № 3.3.49
ПП.03	Производственная практика	Приложение № 3.3.50
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приложение № 3.3.51
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Приложение № 3.3.52
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	Приложение № 3.3.53

	блюды, десерты, напитки	
УП.04	Учебная практика	Приложение № 3.3.54
ПП. 04	Производственная практика	Приложение № 3.3.55
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приложение № 3.3.56
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение № 3.3.57
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение № 3.3.58
УП. 05	Учебная практика	Приложение № 3.3.59
ПП.05	Производственная практика	Приложение № 3.3.60
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация	Приложение № 3.3.61

### 3.4. Рабочие программы учебной и производственной практик .

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции.

Учебная и производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 108 часов во втором полугодии первого курса и в первом полугодии второго курса;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 432 часа во втором полугодии второго курса и в первом полугодии третьего курса;

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 72 часа во втором полугодии третьего курса;

- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 72 часа в первом полугодии четвертого курса;



- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 36 часов во втором полугодии четвертого курса.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании изучения модуля.

На производственную практику отводится 22 недели, из них по:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 144 часа во втором полугодии второго курса;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 360 часов во втором полугодии третьего курса;

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 72 часа в первом полугодии четвертого курса;

- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 108 часов во втором полугодии четвертого курса;

- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 108 часов во втором полугодии четвертого курса.

Учебная практика направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих профессиональных компетенций.

Производственная практика направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по видам профессиональной деятельности профессии, закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, адаптации студентов к конкретным условиям деятельности предприятия и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому виду профессиональной деятельности предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Формируемые компетенции:

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем</p>

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	коллективе <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,</li> </ul>

		<p>травмоопасных съемных частей ехнологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема прдуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила проверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
ПК 1.2.	<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы Обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
ПК 1.3.	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, замозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные Способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования комплектования с учетом ресурсосбережения</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать,</li> </ul> <p>Комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</li> </ul>

		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры,</li> </ul> <p>Требования к качеству условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями</li> </ul>
ПК 1.4.	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными</li> </ul> <p>Способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и</li> </ul>



		<p>правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 2.1.	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, Производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>–подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры,</li> </ul> <p>оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных</p>

		<p>изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>–своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами</li> <li>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>–правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>–виды,назначениеоборудования,инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования),упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
ПК 2.2.	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов:</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать,</li> </ul>

		<p>Измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления;</li> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> <li>- охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
ПК 2.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты в соответствии с</li> </ul>

		<p>рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов;</li> <li>- пассировать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетичное упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- температурный режим и правил приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов, правила разогревания супов</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> </ul>
--	--	--

<p>ПК 2.4.</p>	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- готовить соусные полуфабрикаты: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов;</li> <li>- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов;</li> <li>- доводить соусы до вкуса;</li> <li>- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи;</li> <li>- выбирать контейнеры</li> <li>- творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания отдельных</li> </ul>
----------------	--	--

		<p>компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;</li> <li>- виды<sup>3</sup>, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соуса;</li> <li>- температура подачи соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
ПК 2.5.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящих в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- 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;</li> <li>- замачивать в воде и молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде и молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать</li> </ul>

		<p>изделия из каш;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп;</li> <li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп;</li> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с</li> </ul>
--	--	--

		<p>основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи;</li> <li>- правила разогревания;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями</li> </ul>
ПК 2.6.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать и хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>- 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;</li> <li>- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделий из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> <li>- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников);</li> <li>- формовать изделия из теста;</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса;</li> <li>- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> </ul>
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных и свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> </ul> </li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК.2.7.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</li> </ul>

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- 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;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охлаждать, замораживать, готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<sup>4</sup></li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- 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;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- правила разогрева</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 2.8.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать, замораживать, готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- разогревать блюда кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</li> </ul>
--	--	---

		<p>кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент пряностей, приправ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- 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;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 3.1.	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- оценивать наличие, проверять качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- регламенты, стандарты</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- способы и правила порционирования, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li> <li>- правила оформления заявок на склад</li> </ul>
ПК 3.2.	<p style="text-align: center;">Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- определять степень готовности соусов</li> <li>- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи;</li> <li>- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование</li> <li>- классификация рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение</li> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации</li> <li>- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов</li> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол, способы</li> </ul>



		<p>оформления тарелки соусами</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температура подачи соусов</li> <li>- правила</li> <li>- хранения готовых соусов</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
ПК 3.3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</li> <li>- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи салатов</li> <li>- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- температура подачи салатов;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- правила хранения готовых салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</li> <li>- правила, техника общения с потребителями</li> </ul>
ПК 3.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок ;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, канапе, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок</li> <li>- проверять качество готовых бутербродов, канапе, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять бутербродов, канапе, холодных закусок для подачи с учетом использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи бутербродов, канапе, холодных закусок</li> <li>- хранение бутербродов, канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, канапе, холодных закусок</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</li> </ul>

		<p>бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- температура подачи бутербродов, канапе, холодных закусок ;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- правила хранения готовых бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</li> <li>- правила, техника общения с потребителями</li> </ul>
ПК. 3.5.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>- определять степень готовности холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</li> </ul>

		<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<sup>4</sup></li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- 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;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- правила разогрева</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья,</li> </ul>
--	--	--

		<p>правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 3.6.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>- определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать, замораживать, готовые холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодных блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>

		<p>закуску из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разогревать блюда кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.1.	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- оценивать наличие, проверять качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- регламенты, стандарты</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- способы и правила порционирования , упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- правила оформления заявок на склад</li> </ul>
ПК 4.2.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований пор безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления</li> </ul>



		<p>холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>- определять степень готовности холодных сладких блюд, десертов, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- охлаждать, замораживать полуфабрикаты для холодных блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- правила поведения, правила и техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к</li> </ul>

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>реализации горячих сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- охлаждать, замораживать полуфабрикаты для горячих блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания,</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- правила поведения, правила и техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.4.	<p style="text-align: center;">Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований пор безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>- определять степень готовности холодных напитков, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных напитков; пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холо холодных напитков с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> <li><b>Знания:</b></li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- правила поведения, правила и техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.5.	<p style="text-align: center;">Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований пор безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>- определять степень готовности горячих напитков, доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выдерживать температуру подачи горячих напитков; пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные горячих напитков с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- правила поведения, правила и техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 5.1.	<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места кондитера</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>- организация работ в кондитерском цехе</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- регламенты, стандарты</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- способы и правила порционирования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- правила оформления заявок на склад</li> </ul>
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul>

	<p>использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований пор безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
<p>ПК 5.3.</p>	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими</li> </ul>

		<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления, подготовки хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству; хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования, складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и</li> </ul>
--	--	---



		<p>хлеба разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 5.4.	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления, подготовки мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос</li> </ul>

		<p>для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству; мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования, складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 5.5.	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> <li>- хранении, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества, красящие вещества с учетом санитарных требований к</li> </ul>

		<p>использованию пищевых добавок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления, подготовки пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста;</li> <li>- проводить формование рулетов;</li> <li>- готовить и оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании</li> <li>- выдерживать условия хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- рассчитывать стоимость,</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика видов сырья, продуктов;</li> <li>- методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания,</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству; пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования, складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> <li>- методы сервировки и подачи пирожных и тортов</li> </ul>
--	--	---

		разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями
--	--	--

### 3.5. Базы практик:

1. ООО «Общепит»
2. Кондитерский цех №1
3. Кафе «Колобок»
4. Кафе «Березка»
5. Закусочная «Пельменная»
6. Кафе «Сказка»
7. Ильина О.В., кафе «Седьмое небо»
8. СРЦН «Планета детства»
9. Кондитерский цех с.Заречное
10. МОУ СОШ с.Живайкино
11. МОУ СОШ р.п.Измайлово

Для студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП в техникуме создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты на примерную тематику, докладов, сообщений, презентаций и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций студентов.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений студентов применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль знаний;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений студентов определяются Положением об организации текущего и промежуточного контроля знаний.

Входной контроль.

Назначение входного контроля состоит в определении способностей студента и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущий контроль.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Текущий контроль знаний студентов представляет собой:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
  - контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

При осуществлении текущего контроля преподаватель оценивает знания студентов согласно рейтинговой или иной системе оценки текущих знаний, которые учитывает при проведении промежуточной аттестации, а так же, помимо перечисленных в предыдущем абзаце форм, фиксирует посещение студентом занятий.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

Цель осуществления промежуточной аттестации – установить степень соответствия достигнутых студентами промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ОПОП результатам.

Контроль осуществляется с помощью определенных форм:

- зачет
- дифференцированный зачет
- экзамен
- экзамен квалификационный.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

Государственная (итоговая) аттестация.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

#### **4.2. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации**

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов в течении первых дней месяца от начала обучения.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний;
- промежуточная аттестация знаний в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами)
- государственная итоговая аттестация.;

Фонды оценочных средств включают: типовые задания, контрольные работы, практические задания, зачеты, тесты и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

#### **4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников. Требования к выпускным квалификационным работам.**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Организация Государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется в соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.20125 № 273-ФЗ; Федеральным государственным

образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по общеобразовательным программам среднего профессионального образования; приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Целью Государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования студентов ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ приказом директора техникума создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования и науки Ульяновской области.

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1 разряд выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Численность педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы - 9 человек.

Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы – 66 %.

Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы -100%.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Курсы повышения квалификации проходят 1 раз в 3 года в Институте профессионального развития г.Ульяновска.

Согласно штатному расписанию, все преподавательские ставки по профессии обеспечены штатными преподавателями.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер обеспечена доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки, студенты обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечивается печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.



Для работы студента предоставлен читальный зал, во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом в сеть Интернет.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

### **5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

ОГБПОУ БИТТ, реализующая ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение студентами профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме.

В техникуме имеется 16 учебных кабинетов, 4 учебные мастерские, 1 спортивный зал, 1 актовый зал, спортивная площадка, столовая, музей, общежитие, библиотека с выходом в интернет.

В техникуме имеются 1 компьютерный класс с выходом в интернет, 3 мультимедийные демонстрационные системы, интерактивные доски.

Важнейшим условием реализации профессиональных модулей по профессии 43.01.09. Повар, кондитер является наличие учебных кабинетов, соответствующих государственным требованиям: Кабинет, лаборатории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин и МДК, модулей профессионального цикла.

Все кабинеты паспортизованы. В кабинетах проводятся занятия с использованием мультимедиа технологий. В техникуме имеется учебно-программная и методическая документация, соответствующая требованиям образовательного стандарта. Во всех кабинетах имеются компьютеры с подключением к сети Интернет.

Состояние помещений и имущества соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам на основании Санитарно-эпидемиологического заключения № 73.ОЦ.09.000.М.000391.06.16 от 15.06.2016г.

Выполняются требования пожарной безопасности, о чем свидетельствует «Заключение о соблюдении на объектах требований пожарной безопасности» № 3 О соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 17.04.2017г и № 4 О соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 17.04.2017г.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений используемых для организации учебного процесса по ОПОП

**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.

**Лаборатории:**

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

**Спортивный комплекс:**

Спортивный зал, открытая спортивная площадка

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА**

Воспитательная работа в техникуме является важнейшей составляющей подготовки высококвалифицированного специалиста и проводится с целью формирования у студентов уверенной гражданской позиции, стремления к сохранению и преумножению нравственных, культурных, патриотических и общечеловеческих ценностей. В основе принятой в техникуме системы воспитания лежат традиции техникума, а так же постоянный поиск эффективных форм учебно-воспитательного процесса.

Реализация воспитательной работы осуществляется в соответствии Плана учебно-воспитательной работы, на основании которого приоритетным направлением является создание среды техникума, обеспечивающей формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, создание благоприятных условий для гармоничного, нравственного, интеллектуального и физического развития,

самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста, создании условий для становления профессионально и социально компетентной личности студента, способного к творчеству, обладающего научным мировоззрением, высокой культурой и гражданской ответственностью.

Главной задачей воспитательной работы является создание условий для активной жизнедеятельности студентов, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Для решения поставленной задачи, используются традиционные формы, методы и средства воспитательной работы в техникуме, по следующим направлениям:

- информационное обеспечение;
- организационно-методическое обеспечение;
- формирование студенческого совета;
- организация культурно-массовых мероприятий;
- организация работы по созданию системы внеучебной работы для развития творческих способностей студентов;
- организация социально-психологической адаптации студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений и наркомании;
- организация гражданско-патриотического воспитания;
- развитие профессионально-нравственной культуры.

В техникуме созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию студентов в работе общественных организаций, спортивных мероприятиях.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках профессиональных модулей предусмотрены встречи с представителями союза предпринимателей, государственных и общественных организаций, мастер-классы специалистов.

Воспитательная работа и организация внеучебной деятельности.

Преподаватели и студенты являются равноправными участниками воспитательного процесса. В этой связи особое значение приобретает задача подготовленности студенческого совета к выполнению функций организатора учебно-воспитательной и внеучебной работы со студентами.

Преподаватель – классный руководитель назначается для каждой группы, начиная с I курса и до окончания обучения, с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения

эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Деятельность классного руководителя нацелена на формирование у студентов гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетентности, воспитание здорового образа жизни, оказание помощи в организации познавательного процесса, содействие самореализации личности студента, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Классный руководитель знакомит первокурсников с законами в области образования, Положением о техникуме, Правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями студентов и другими локальными актами техникума, с работой библиотеки, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями техникума; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни; контролирует текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвует в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогает в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействует привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности и т.д.

Классные руководители группы используют в своей деятельности разнообразные формы работы, такие как: тематические вечера, экскурсии, круглые столы, поездки в театр и кино; группы принимают участие в спортивных мероприятиях и в художественной самодеятельности студентов.

Систематически для студентов проводятся классные часы, на которых рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности, обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Подготовка к экзаменам», «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

В ОГБПОУ БИТТ ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы со студентами, так как более эффективные результаты в области воспитания подростков, могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самоорганизации и самоуправления.

#### Культурно-массовая работа.

Культурно-массовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование компетентности гражданственности, общекультурных компетенций студентов, осуществляется посредством проведения лекций, встреч, тематических вечеров, конкурсов: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Новогодний вечер», «День первокурсника», «День выпускника»

(торжественное вручение дипломов), «Татьянин день», «День космонавтики», «Первомайская демонстрация», акция «Крылья Победы», «День защиты детей» и др.

#### Спортивно-массовая работа.

В техникуме ведется активная работа по формированию здорового образа жизни: традиционное проведение мероприятий и тематических бесед по профилактике наркомании, табакокурения и алкоголизма в молодежной среде; спортивные соревнования внутри техникума и республиканские в соответствии с ежегодным календарным планом спортивной работы, прохождение медицинского обследования, проведение флюорографического обследования.

Для иногородних студентов в техникуме имеется благоустроенное общежитие

ПРИЛОЖЕНИЕ К МАКЕТУ

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП профессии

Циклы	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Общие						Компетенции									
			ОК. 01	ОК. 02	ОК. 03	ОК. 04	ОК. 05	ОК. 06	ПК. 1.1	ПК. 1.2	ПК. 1.3	ПК. 1.4	ПК. 2.1	ПК. 2.2	ПК. 2.3			
Общеобразовательный цикл	ОУД.00	Общеобразовательный цикл																
	ОУД.00	Базовые общеобразовательные дисциплины	+	+	+	+	+	+										
	ОУД.01	...	+	+	+	+	+	+										
	ОУД.02	...																
	ОУД.00	Профильные общеобразовательные дисциплины																
	ОУД.12	...	+	+		+	+	+										
	УД.00	Дисциплины по выбору																
	УД.01	...	+	+	+	+	+	+										
	УД.00	Общепрофессиональный цикл																
	ОП.01	...	+	+	+	+	+	+	+									
ОП.02	...																	
Профессиональный цикл	П.00	Профессиональный цикл																
	ПМ.00	Профессиональные модули																
	ПМ.01	...																
	МДК.01.01	...	+			+	+	+	+			+						
	ПМ.02	...																
	МДК.02.01	...												+		+		
Профессиональный цикл	ФК.00	...	+	+	+	+	+	+	+									

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО И  
ОДОБРЕНО**

Педагогическим советом

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

\_\_\_\_\_/Ф.И.О./

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

требует обновления в 20\_\_ году

не требует обновления в 20\_\_ году

Лист изменений внесенных в основную профессиональную программу  
по профессии \_\_\_\_\_

№ п/п	Вид изменений (объем времени, порядок освоения УД/ПМ, новые нормативные документы)	В какой документ ОПОИ вносятся	Содержание изменений		ФИО лица, внесшего изменений	Подпись	Дата
			Замененных	Новых			