

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа
«Чукотский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО «ЧМК»:

О.Н. Гришин

«29» января 2026 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация
повар ↔ кондитер

Форма обучения
Очная

Нормативный срок обучения
2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Анадырь, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативные документы для разработки ОП СПО
- 1.2. Срок получения среднего профессионального образования по ОП СПО
- 1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП СПО

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОП СПО

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Виды деятельности выпускника и компетенции
- 2.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1 Учебный план
- 3.2 Календарный учебный график
- 3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.4 Программы учебной и производственной практик

4. Требования к условиям реализации ОП СПО

- 4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
- 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
- 4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся
- 4.4. Ресурсное обеспечение реализации ОП СПО
 - 4.4.1. Кадровое обеспечение
 - 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 4.4.3. Материально-техническое обеспечение

5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации

6. Оценка результатов освоения ОП СПО

- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения в электронном виде (учебный план, календарный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств, программа государственной итоговой аттестации, рабочая программа воспитания)

1. Общие положения

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - образовательная программа) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762);

Приказ Минобрнауки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

Приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12 июля 2023 г. N 74228);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации

образовательных программ»);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.12.2017 г. № 06-2069 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по совершенствованию среднего профессионального образования по результатам проведения чемпионатов профессионального мастерства, всероссийских олимпиад и конкурсов по перспективным и востребованным профессиям и специальностям»);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 27.02.2018 г. № 06-341 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

1.2. Срок получения среднего профессионального образования по ОП СПО

Срок получения среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме получения образования:

на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП СПО

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОП СПО

2.1. Область профессиональной деятельности

Области профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 21 Легкая и текстильная промышленность, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Виды деятельности и компетенции

2.2.1. Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

Код	Наименование
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2.2.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Виды профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<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>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое</p>

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<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>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к</p>

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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.
--	---

2.2.3. Матрица компетенций:

Индекс	Дисциплина	Компетенции
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК. 01-07, 09, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК. 01-07, 09, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК. 01-07, 09, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК. 01-07, 09
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК. 01-05, 09 ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5
ОП.06	Охрана труда/Основы интеллектуального труда	ОК. 01-07, 09, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК.01-04, ПК. 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01-07, 09 ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
ОП.09	Физическая культура	ОК.01-06, 08-09
ОП.10	Основы бережливого производства	ОК.01, 04-05, 07
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.4
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	

Индекс	Дисциплина	Компетенции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК. 01-07, 09, ПК. 2.1-2.8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК. 01-07, 09, ПК. 2.1-2.8
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК. 01-07, 09, ПК. 3.1-3.6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК. 01-07, 09, ПК. 3.1-3.6
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК. 01-07, 09, ПК. 4.1-4.5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК. 01-07, 09, ПК. 4.1-4.5
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК. 01-07, 09, ПК. 5.1-5.5
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК. 01-07, 09, ПК. 5.1-5.5

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы

		<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>

	в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
кредитные банковские продукты		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	основы проектной деятельности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
Знания:		
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии

	с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с</p>

	<p>потребностями, условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила проверки весоизмерительного оборудования
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

<p>рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –распознавать недоброкачественные продукты; –выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; –соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; –различать пищевые и непищевые отходы; –подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; –осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; –соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними –методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; –способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; –способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; –санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов –формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; –способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; –ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; –выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; –владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; –нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; –порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; –соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); –проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;

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

	<p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания:</p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– 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;</p> <p>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>

	<p>стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;

	<ul style="list-style-type: none"> – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами

закладки, особенностями заказа, сезонностью;

- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- доводить соусы до вкуса;
- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
- ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
- температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
- правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
- правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
- нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной

	<p>консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;

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

	<p>учетом сезонности, региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих

блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)

- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;
- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и

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

ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
- бланшировать, отваривать мясные продукты;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;

	<p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Знания:</p> <p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов

	<ul style="list-style-type: none"> –виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; –виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; –правила оформления заявок на склад
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок –Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: –смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; –смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; –тереть хрен на терке и заливать кипятком; –растирать горчичный порошок с пряным отваром; –взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; –пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; –доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; –готовить производные соуса майонез; –корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; –выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; –охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; –рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; –определять степень готовности соусов; –проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; –порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход соусов при порционировании; –выдерживать температуру подачи; –хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; –творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов;

	<ul style="list-style-type: none"> –заправлять салаты заправками; –доводить салаты до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; –проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи салатов; –хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; –рассчитывать стоимость, –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов –методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; –органолептические способы определения готовности; –ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей –техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; –правила хранения салатов разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; –правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; –правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

<p>канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с

	<p>учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; – охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;

– замачивать желатин, готовить рыбное желе;
– украшать и заливать рыбные продукты порциями;
– вынимать рыбное желе из форм;
– доводить до вкуса;
– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
– соблюдать выход при порционировании;
– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
– рассчитывать стоимость,
– владеть профессиональной терминологией;
– консультировать потребителей,
оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Знания:

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
– органолептические способы определения готовности;
– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных

	<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> –методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; –правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; –требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; –правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; –организовывать их хранение в процессе приготовления; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; –порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; –снимать кожу с отварного языка; –нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; –замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; –украшать и заливать мясные продукты порциями; –вынимать готовое желе из форм; –доводить до вкуса; –подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи –проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;
–выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
–охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
–хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
–владеть профессиональной терминологией;
–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

Знания:

–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
–методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
–органолептические способы определения готовности;
–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
–техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
–методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
–правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
–требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
–правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
–правила, техника общения с потребителями;
–базовый словарный запас на иностранном языке

<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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного
---	--

	<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

	<ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

–выбирать, подготавливать ароматические вещества;
–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
–использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
–готовить сладкие соусы;
–хранить, использовать готовые виды теста;
–нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
–варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
–запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
–жарить фрукты основным способом и на гриле;
–проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
–взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
–готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
–смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
–использовать и выпекать различные виды готового теста;
–определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
–доводить до вкуса;
–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
–Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
–порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
–соблюдать выход при порционировании;
–выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
–охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
–хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
–владеть профессиональной терминологией;
–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов

Знания:

–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков;

	<ul style="list-style-type: none"> – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>подготовку реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; –заваривать чай; –варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; –готовить кофе на песке; –обжаривать зерна кофе; –варить какао, горячий шоколад; –готовить горячие алкогольные напитки; –подготавливать пряности для напитков; –определять степень готовности напитков; –доводить их до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; –соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления –Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих напитков; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; –органолептические способы определения готовности; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> –техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; –правила расчета с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке; –техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов –подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; –выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; –владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; –мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; –соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; –обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; –соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов –выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; –подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда –выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –организация работ в кондитерском цехе; –последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,

	<p>используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар;

	<ul style="list-style-type: none"> – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <hr/> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: –подготавливать продукты; –готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; –проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; –проводить оформление мучных кондитерских изделий; –выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления –проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий –рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <hr/> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря
--	--

	<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; –органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; –техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; –правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток –базовый словарный запас на иностранном языке; –техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов –приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента –Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента –ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; –взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; –использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: –подготавливать продукты; –готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; –проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; –готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления –проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования

	<p>пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> –рассчитывать стоимость, –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; –органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; –техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; –правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** указан профиль получаемого профессионального образования (при реализации программы среднего общего образования); отображена логическая последовательность освоения учебных циклов и разделов ОП СПО (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОП СПО в часах, а также формы промежуточной аттестации.

ОП СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы на базе среднего общего образования.

Вариативная часть образовательной программы объемом 20 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО. При освоении обучающимися профессионального цикла проводятся учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

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

612 часов вариативной части циклов ОП СПО распределены следующим образом:

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Распределение часов вариативной части
ОП	Общепрофессиональный цикл	194
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	28
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	22
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	38
ОП.05	Основы калькуляции и учета	34
ОП.09	Физическая культура	36
ОП.10	Основы бережливого производства	36
ПЦ	Профессиональный цикл	418
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	80
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	52
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	28
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	82
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	106
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	66

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	82
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	48
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	34
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	68
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68

При освоении учебных циклов выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы. Также в учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

В учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;

формировании вариативной части ОП СПО ППКРС;

формах проведения промежуточной аттестации;

формах проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план приводится в формате электронного приложения к ОП СПО.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в электронном приложении к ОП СПО.

3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

В электронном приложении к ОП СПО приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом или образовательным стандартом, утвержденным образовательной организацией высшего образования самостоятельно в соответствии с

частью 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Практика является обязательным разделом ОП СПО. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью студентов. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная.

Цели, задачи и формы отчетности определяются рабочей программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В электронном приложении к ОП СПО приводятся рабочие программы учебной и производственной практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей.

4. Требования к условиям реализации ОП СПО

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

К освоению основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего образования.

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». При приеме на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, требующим наличия у поступающих определенных творческих способностей, физических и (или) психологических качеств, проводятся вступительные испытания в соответствии с порядком приема. В случае, если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, организация осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- деловые игры;
- дискуссии;

- дебаты;
- круглые столы;
- имитационное обучение;
- выполнение творческих заданий;
- работа в группах;
- анализ конкретных ситуаций (кейс-метод);
- тренинги;
- приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по дисциплинам и модулям профессионального учебного цикла;
- применение образовательных баз знаний и информационных ресурсов глобальной сети Internet для расширения возможностей изучения дисциплин учебного плана.

Для самостоятельной работы студентов предусматривается разработка методических рекомендаций, с помощью которых студент организует свою работу.

В дисциплинах профессионального цикла предусмотрено использование инновационных технологий (интерактивные доски, средства телекоммуникации, мультимедийные проекторы, специализированное программное обеспечение).

В образовательном процессе используются следующие инновационные методы:

- публичная презентация проекта;
- просмотр и обсуждение профессиональных видеофильмов;
- применение активных методов обучения и обучения на основе опыта;
- использование проектно-организационных технологий обучения работе в команде над комплексным решением практических задач.

Наименование дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература ОУП.03 История ОУП.04 Обществознание ОУП.05 География ОУП.06 Иностранный язык ОУП.07 Математика ОУП.08у Информатика ОУП.09 Физическая культура ОУП.10 Основы безопасности жизнедеятельности ОУП.11 Физика ОУП.12у Химия ОУП.13 Биология ДУП.01 Родной язык	деловые игры, дискуссии, выполнение творческих заданий, применение образовательных баз знаний и информационных ресурсов глобальной сети Internet для расширения возможностей изучения дисциплин учебного плана, проектная работа
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и	деловые игры, дискуссии, дебаты, круглые столы, имитационное обучение, выполнение творческих заданий, работа в группах, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), приглашение ведущих

Наименование дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий	
организация рабочего места	специалистов-практиков для проведения практических занятий по дисциплинам профессионального учебного цикла	
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		
ОП.05 Основы калькуляции и учета		
ОП.06 Охрана труда/Основы интеллектуального труда		
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности		
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности		
ОП.09 Физическая культура		
ОП.10 Основы бережливого производства		
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		использование деловых игр, дискуссий, дебатов, круглых столов, имитационного обучения, выполнение творческих заданий, работа в группах, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), тренингов, приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по модулям профессионального учебного цикла
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		

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы и нормы времени, необходимые на её выполнение, определяются в соответствии с рекомендуемыми видами

заданий и фиксируются в рабочей программы учебной дисциплины или профессионального модуля.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия и другие материалы, и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Руководство самостоятельной работы студентов осуществляет преподаватель согласно документам, регламентирующим организацию самостоятельной работы обучающихся в ГАПОУ ЧАО «ЧМК»:

Положение об организации самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся в ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж».

4.4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.4.1. Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

№ п/п	Характеристика педагогических и научных сотрудников	Численность работников
1	2	3
1.	Численность педагогических работников - всего	104
	из них:	
1.1.	штатные педагогические работники, за исключением педагогических работников, работающих по совместительству	66
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства	19
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	19
2.	Из общей численности педагогических работников (из строки № 1):	
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве)	0

№ п/п	Характеристика педагогических и научных сотрудников	Численность работников
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве)	4
2.3.	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания	1
2.4.	лица, имеющие высшее образование (за исключением лиц, указанных в строках №№ 2.1, 2.2, 2.3)	50
2.5.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	23
2.6.	лица, имеющие первую квалификационную категорию	29
2.7.	лица, имеющие вторую квалификационную категорию	
2.8.	лица, имеющие среднее профессиональное образование	
2.9.	лица, имеющие среднее профессиональное образование, - мастера производственного обучения	16

В соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 марта 2025 г. N 136н "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования" и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения, педагогический состав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» соответствует характеристикам квалификации.

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПСПО ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Реализация ОПСПО ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику. ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж»

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

4.4.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечивает ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж» 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 ОПСПО ППКРС обеспечивает:

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

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При работе с электронными изданиями обучающимся предоставлена возможность занять рабочее место в компьютерном классе.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень материально-технического обеспечения дисциплин и профессиональных модулей соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
ОУП.01 Русский язык	Кабинет гуманитарных дисциплин 1. Паспорт кабинета. 2. Инструкция по правилам техники безопасности. 3. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 4. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 5. АРМ преподавателя. 6. Количество рабочих мест студентов – 28. 7. Классная четырехчастная доска. 8. Компьютерный стол. 9. Компьютер. 10. Методические пособия. 11. Учебные пособия. 12. Дополнительная литература
ОУП.02 Литература	Кабинет гуманитарных дисциплин 1. Паспорт кабинета. 2. Инструкция по правилам техники безопасности. 3. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 4. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 5. АРМ преподавателя. 6. Количество рабочих мест студентов – 28. 7. Классная четырехчастная доска.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	8. Компьютерный стол. 9. Компьютер. 10. Методические пособия. 11. Учебные пособия. 12. Дополнительная литература
ОУП.03 История	Кабинет социально-экономических дисциплин 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Описание имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя; АРМ студента - 2 шт 9. Количество рабочих мест студентов – 30. 10. Классная трехчастная доска. 11. Интерактивная доска (медиацентр). 12. Книжные шкафы – 5 13. Информационно-учебные стенды – 2. 14. Видеопроектор. 15. Принтер, сканер 16. Экран.
ОУП.04 Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Описание имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя; АРМ студента - 2 шт 9. Количество рабочих мест студентов – 30. 10. Классная трехчастная доска. 11. Интерактивная доска (медиацентр). 12. Книжные шкафы – 5 13. Информационно-учебные стенды – 2. 14. Видеопроектор. 15. Принтер, сканер 16. Экран.
ОУП.05 География	Кабинет социально-экономических дисциплин 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Описание имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя; АРМ студента - 2 шт 9. Количество рабочих мест студентов – 30. 10. Классная трехчастная доска.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	11. Интерактивная доска (медиацентр). 12. Книжные шкафы – 5 13. Информационно-учебные стенды – 2. 14. Видеопроектор. 15. Принтер, сканер 16. Экран.
ОУП.06 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Описание имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя 9. Количество рабочих мест студентов – 20. 10. Классная трехчастная доска. 11. Интерактивная доска (медиацентр). 12. Книжные шкафы – 2 13. Информационно-учебные стенды – 4. 14. Видеопроектор. 15. Принтер, сканер 16. Экран.
ОУП.07 Математика	Кабинет математики и информатики 1. Паспорт кабинета. 2. Инструкция по правилам техники безопасности. 3. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 4. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 5. АРМ преподавателя. 6. Количество рабочих мест студентов – 30. 7. Классная четырехчастная доска. 8. Книжные шкафы –3. 9. Информационно-учебные стенды – 6. 10. Компьютерный стол. 11. Компьютер. 12. Методические пособия. 13. Учебные пособия. 14. Раздаточный и дидактический материал. 15. Наборы таблиц. 16. Дополнительная литература.
ОУП.08у Информатика	Кабинет математики и информатики 1. Паспорт кабинета. 2. Инструкция по правилам техники безопасности. 3. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 4. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 5. АРМ преподавателя. 6. Количество рабочих мест студентов – 30. 7. Классная четырехчастная доска. 8. Книжные шкафы –3. 9. Информационно-учебные стенды – 6.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	10. Компьютерный стол. 11. Компьютер. 12. Методические пособия. 13. Учебные пособия. 14. Раздаточный и дидактический материал. 15. Наборы таблиц. 16. Дополнительная литература.
ОУП.09 Физическая культура	Спортивный зал (перекладины переносные; стойки волейбольные; щиты баскетбольные; мячи баскетбольные, волейбольные, мини-футбольные; скакалки; обручи; канаты; маты гимнастические; сетка волейбольная; стенка гимнастическая).
ОУП.10 Основы безопасности и защиты Родины	Кабинет безопасности жизнедеятельности 1. Паспорт кабинета. 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы 3. средства индивидуальной и коллективной защиты, 4. противогазы ГП-5, 5. респираторы Р-2, 6. ВПХР, 7. учебный набор ОВ, 8. носилки санитарные. 9. нормативно-правовые документы (кодексы, акты).
ОУП.11 Физика	Кабинет общей и неорганической химии, физики 1. Паспорт кабинета Оборудование учебного кабинета: 1. Доска классная 2. Стол и стул для преподавателя 3. Столы и стулья для студентов 4. Шкаф для реактивов 5. Шкаф для инструментов и приборов 6. Шкаф вытяжной 7. Стол кафельный для нагревательных приборов Технические средства обучения: 1. Компьютер 2. Мультимедийная установка. Оборудование лаборатории и рабочих мест: 1. Калькуляторы 2. Весы равноплечные, ручные с пределами взвешивания в граммах: от 0.02 г до 1 г; от 0.1 г до 5 г; от 1 г до 20 г; от 5 г до 10г 3. Разновес 4. Дистиллятор 5. Плитка электрическая 6. Баня водяная 7. Спиртометры 8. Термометр химический 9. Сетки металлические асбестированные 10. Штатив металлический с набором колец и лапок 11. Штатив для пробирок 12. Спиртовка 13. Микроскоп биологический (бинокляр 4-100х) 14. Ареометр 15. Пробирки

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	16. Воронка лабораторная 17. Колба коническая разной емкости 18. Палочки стеклянные 19. Пипетка глазная 20. Стаканы химические разной емкости 21. Стекла предметные 22. Тигли фарфоровые 23. Цилиндры мерные 24. Чашки выпарительные 25. Щипцы тигельные 26. Палочки графитовые 27. Кружки фарфоровые 28. Таблица «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева» 29. Таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов» 30. Таблица «Растворимость солей, оснований, кислот в воде» 31. Таблицы 32. Микротаблицы 33. Неорганические вещества, реактивы, индикаторы согласно программе учебной дисциплины.
ОУП.12у Химия	Кабинет общей и неорганической химии, физики 1. Паспорт кабинета Оборудование учебного кабинета: 1. Доска классная 2. Стол и стул для преподавателя 3. Столы и стулья для студентов 4. Шкаф для реактивов 5. Шкаф для инструментов и приборов 6. Шкаф вытяжной 7. Стол кафельный для нагревательных приборов Технические средства обучения: 1. Компьютер 2. Мультимедийная установка. Оборудование лаборатории и рабочих мест: 1. Калькуляторы 2. Весы равноплечные, ручные с пределами взвешивания в граммах: от 0.02 г до 1 г; от 0.1 г до 5 г; от 1 г до 20 г; от 5 г до 10г 3. Разновес 4. Дистиллятор 5. Плитка электрическая 6. Баня водяная 7. Спиртометры 8. Термометр химический 9. Сетки металлические асбестированные 10. Штатив металлический с набором колец и лапок 11. Штатив для пробирок 12. Спиртовка 13. Микроскоп биологический (бинокуляр 4-100х) 14. Ареометр 15. Пробирки 16. Воронка лабораторная 17. Колба коническая разной емкости 18. Палочки стеклянные 19. Пипетка глазная

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	20. Стаканы химические разной емкости 21. Стекла предметные 22. Тигли фарфоровые 23. Цилиндры мерные 24. Чашки выпарительные 25. Щипцы тигельные 26. Палочки графитовые 27. Кружки фарфоровые 28. Таблица «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева» 29. Таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов» 30. Таблица «Растворимость солей, оснований, кислот в воде» 31. Таблицы 32. Микротаблицы 33. Неорганические вещества, реактивы, индикаторы согласно программе учебной дисциплины.
ОУП.13 Биология	Кабинет общей и неорганической химии, физики 1. Паспорт кабинета Оборудование учебного кабинета: 1. Доска классная 2. Стол и стул для преподавателя 3. Столы и стулья для студентов 4. Шкаф для реактивов 5. Шкаф для инструментов и приборов 6. Шкаф вытяжной 7. Стол кафельный для нагревательных приборов Технические средства обучения: 1. Компьютер 2. Мультимедийная установка. Оборудование лаборатории и рабочих мест: 1. Калькуляторы 2. Весы равноплечные, ручные с пределами взвешивания в граммах: от 0.02 г до 1 г; от 0.1 г до 5 г; от 1 г до 20 г; от 5 г до 10 г 3. Разновес 4. Дистиллятор 5. Плитка электрическая 6. Баня водяная 7. Спиртометры 8. Термометр химический 9. Сетки металлические асбестированные 10. Штатив металлический с набором колец и лапок 11. Штатив для пробирок 12. Спиртовка 13. Микроскоп биологический (бинокуляр 4-100х) 14. Ареометр 15. Пробирки 16. Воронка лабораторная 17. Колба коническая разной емкости 18. Палочки стеклянные 19. Пипетка глазная 20. Стаканы химические разной емкости 21. Стекла предметные 22. Тигли фарфоровые 23. Цилиндры мерные

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	24. Чашки выпарительные 25. Щипцы тигельные 26. Палочки графитовые 27. Кружки фарфоровые 28. Таблица «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева» 29. Таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов» 30. Таблица «Растворимость солей, оснований, кислот в воде» 31. Таблицы 32. Микротаблицы 33. Неорганические вещества, реактивы, индикаторы согласно программе учебной дисциплины.
ДУП.01 Родной язык	Кабинет иностранного языка (1-204) 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Опись имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя 9. Количество рабочих мест студентов – 30. 10. Классная трехчастная доска. 11. Интерактивная доска (медицентр). 12. Книжные шкафы – 2 13. Информационно-учебные стенды – 4. 14. Видеопроектор. 15. Принтер, сканер 16. Экран.
Кабинет социально-экономических дисциплин	Кабинет 1. Паспорт кабинета. 2. Инструкция по правилам техники безопасности. 3. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 4. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 5. АРМ преподавателя. 6. Количество рабочих мест студентов – 28. 7. Классная четырехчастная доска. 8. Компьютерный стол. 9. Компьютер. 10. Методические пособия. 11. Учебные пособия. 12. Дополнительная литература
Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Опись имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя;

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	9. Количество рабочих мест студентов – 28. 10..Классная трехчастная доска. 11.Комплект муляжей «Позвоночный столб» 12.Муляж человека разборный 2 шт. 13.Наглядное пособие «Строение человека» 43 шт.
Кабинет товароведения продовольственных товаров	Кабинет 1. Паспорт кабинета. 2. Инструкция по правилам техники безопасности. 3. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 4. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 5. АРМ преподавателя. 6. Количество рабочих мест студентов – 28. 7. Классная четырехчастная доска. 8. Компьютерный стол. 9. Компьютер. 10. Методические пособия. 11. Учебные пособия. 12. Дополнительная литература
Кабинет иностранного языка	Кабинет 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Описание имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя 9. Количество рабочих мест студентов – 30. 10. Классная трехчастная доска. 11. Интерактивная доска (медиацентр). 12. Книжные шкафы – 2 13. Информационно-учебные стенды – 4. 14. Видеопроектор. 15. Принтер, сканер 16. Экран.
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет 1. Паспорт кабинета. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы 1. средства индивидуальной и коллективной защиты, 2. противогазы ГП-5, 3. респираторы Р-2, 4. ВПХР, 5. учебный набор ОВ, 6. носилки санитарные. 7. нормативно-правовые документы (кодексы, акты).
Кабинет технического оснащения и организации рабочего	Кабинет 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
места	<ol style="list-style-type: none"> 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Опись имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя; 9. Количество рабочих мест студентов – 24. 10. Классная доска 11. Стенд электробезопасность при работе с ручным инструментом (ЕВ-08-POPULAR, 1000x1000 мм, пластик 4 мм, белая пластиковая рамка, крепеж) 12. Стенд действия при авариях со взрывами и пожарами (GO-28-POPULAR, 1000x1000 мм, пластик 4 мм, белая пластиковая рамка, крепеж) 13. Стенд экология - охрана окружающей среды (ЕСО-02-POPULAR, 1000x1000 мм, пластик 4 мм, белая пластиковая рамка, крепеж) 14. Тренажер-торс Максим III с пультом контроля, настенным табло и компьютерной программой, 4 тестовых режима (Т2К) 15. Маска гигиеническая для Максим III (5 штук) 16. Имитаторы ранений и поражений (18 моделей) 17. Сумка санитарная для оказания первой помощи подразделениям сил ГО (приказ № 61н от 08.02.2013г.) 18. Аптечка первой помощи - сумка (приказ №169Н) 19. Аптечка ПРОТИВООЖГОВАЯ - сумка 20. Перчатки диэлектрические латексные 21. Галоши диэлектрические 22. Коврик диэлектрический 75x75 23. Противогаз шланговый ПШ-1С 24. Противопожарная накидка ШАНС 25. Газодымозащитный комплект ГДЗК 26. Манекен мужской в полный рост 27. Манекен мужской в полный рост стилизованный 28. Каска СОМЗ-55 ФАВОРИТ 29. Маска сварщика ФИБРО 30. Манекен – голова мужская стилизованная 31. Стенд Гражданская оборона (GO-38-POPULAR, 1000x1000 мм, пластиковый багет, крепеж) 32. Стенд охрана труда (ОТ-02-POPULAR,
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<p>Кабинет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Учебная столовая 2. Стенды 3. Наборы плакатов 4. Учебные пособия 5. Учебная столовая 6. Шкаф жарочный ШЖЭСМ 7. Шкаф пекарский ШПЭСМ 8. Котел электрический 500 л. 9. Овощерезка промышленная 10. Посудомоечная машина 11. Картофелечистка 12. Кухонные столы 13. Ванны для овощей 14. Инвентарь

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	<p>15. Инструменты (ножи, посуда) 16. Дымоудаляющий зонтик с фильтром 17. Печь 18. Электрическая сковорода 19. Мясорубка 20. Тестосбивающая машина 21. Миксер 22. Расфасовочная машина 23. Холодильник 24. Морозильник 25. Диспенсер горячих напитков 26. Льдогенератор 27. Весы эл. Торговые 28. Аппарат для гамбургеров 29. Гриль контактный 30. Фритюрница 31. Процессор кухонный 32. Комбайн барный 33. Миксер для молочных коктейлей 34. Кофемашина 35. Комплект барного инвентаря и посуды 36. Зонт вытяжной 37. Стол производственный разделочный 38. Стеллаж 4-х уровневый 39. Стол с моечной ванной 40. Пароконвектомат Arach AP7M 41. Плита индукционная Кобор I9-4ST 42. Шкаф холодильный 43. Весы настольные электронные (профессиональные) 44. Гастроемкость из нержавеющей стали 45. Планетарный миксер 46. Блендер ручной погружной (REDMOND RHB-CB2930) 47. Термометр инфракрасный 48. Микроволновая печь 49. Фритюрница 50. Слайсер Мясорубка 51. Блендер стационарный 52. Соковыжималка шнековая 53. Набор тарелок 54. Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит 55. Сотейник для индукционных плит 56. Сковорода для индукционных плит. 57. Гриль сковорода для индукционных плит 58. Набор разделочных досок.</p>
спортивный зал	<p>Спортивный зал (перекладины переносные; стойки волейбольные; щиты баскетбольные; мячи баскетбольные, волейбольные, мини-футбольные; скакалки; обручи; канаты; маты гимнастические; сетка волейбольная; стенка гимнастическая).</p>

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет оборудована: Компьютеры 3 шт. Принтеры 2 шт. Сканер 1 шт. Книжный фонд 22520 экз.
актовый зал	Актовый зал оборудован: Кресло зрительское 252шт. Экран для проектора стационарный 3х4 м Часы электрические Занавес (состоит из двух кулис) Штора тканевая (задник) 2шт. Видеопроектор SONY Фортепиано ФРГ – Чехия

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

Воспитательная работа в Чукотском многопрофильном колледже является неотъемлемой частью выполнения образовательным учреждением СПО своего назначения – удовлетворения образовательных потребностей личности, подготовки конкурентоспособных специалистов.

Основной целью воспитательной работы является развитие личности студента как гражданина Российского общества, обладающего глубокими профессиональными знаниями и навыками, культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям и традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества.

В основу воспитательной работы положен принцип сотрудничества между преподавателями и обучающимися, который позволяет идти к намеченной цели путем решения конкретных задач через совместную деятельность.

Основными задачами воспитательной деятельности являются:

- создание комплексной системы воспитания;
- формирование традиций колледжа;
- формирование у студентов активной гражданской позиции;
- повышение культурного уровня студентов;
- воспитание духовно-нравственных качеств и этических, правовых норм поведения;
- пропаганда здорового образа жизни.

Исходя, из цели и задач воспитательной работы были определены приоритетные направления воспитательной деятельности:	
гражданско-патриотическое	разъяснение гражданских прав и обязанностей, поддержка социальных инициатив молодежи
правовое	профилактика правонарушений, работа студенческого актива
нравственно-эстетическое	формирование традиций колледжа, развитие творческих способностей
спортивно-оздоровительное	пропаганда здорового образа жизни, профилактика вредных привычек

Исходя, из цели и задач воспитательной работы были определены приоритетные направления воспитательной деятельности:	
информационное	организация работы студенческих средств массовой информации, профориентационная работа
социально-психологическое сопровождение	обеспечение полноценного личностного, интеллектуального и профессионального развития обучающегося
организационная и воспитательная работа в общежитии колледжа	развитие нравственно и физически здоровой личности, готовой полноценно исполнять ведущие социальные роли, способной к самосовершенствованию
трудовое воспитание	организация дежурства по колледжу, субботников

Воспитательная работа основывается на следующих принципах:

- личностного подхода в воспитании;
- гуманистического подхода к построению отношений в воспитательном процессе;
- средового подхода в воспитательной деятельности, т.е. создание эффективной среды воспитания;
- дифференцированного подхода к воспитанию студентов;
- природосообразности и культуросообразности воспитания, творческого развития.

Практическая реализация задач, направлений и содержания воспитательной деятельности осуществляется через следующие формы работы:

- организацию внеурочных мероприятий (крупной и малой форм) в колледже;
- организацию деятельности объединений дополнительного образования;
- организацию досуга студентов в свободное от учебных занятий время.

Для этого организуются и проводятся: творческие конкурсы, праздники, беседы, игры, конференции, турниры, спортивные мероприятия.

Внеурочная работа является продолжением учебной деятельности, так как каждый урок, педагогическая практика предполагают постановку и реализацию воспитательных задач. Многие формы внеаудиторных мероприятий вытекают из учебного занятия (научно-исследовательские конференции, творческие конкурсы, организация выставок).

Результативность воспитательной работы зависит от уровня профессиональной культуры педагогов, кураторов групп. Поэтому большое внимание уделяется повышению уровня профессиональной культуры на семинарах, мастер-классах, конференциях. А уровень профессионального мастерства у преподавателей и обучающихся выявляется на Фестивале профессионального мастерства «Город мастеров».

На базе колледжа действуют: Чукотская региональная молодёжная общественная организация «Молодёжное студенческое общественное объединение «Альтаир», Анадырская городская молодежная общественная организация «Военно-патриотическое объединение «Патриотик», Общественное учреждение «Добровольная пожарная дружина ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж».

Приоритеты психологического сопровождения:

- формирование эффективной образовательной среды;
- организация здоровьесберегающих условий обучения;
- профилактика социальной дезадаптации и употребления психоактивных веществ;
- формирование профессионально-значимых качеств;
- организация всестороннего изучения индивидуальных и личностных

особенностей выпускников, их интересов и склонностей.

В рамках организации психолого-консультативной и профилактической работы со студентами колледжа осуществляется психолого-педагогическое сопровождение адаптационного процесса, который способствует включению будущих студентов в процесс совместного взаимодействия, знакомству со студентами. Осуществляется анализ процесса вхождения студентов в учебу, их ознакомления с колледжем, принятия ими правил и норм поведения, традиций в колледже, анализ индивидуально-психологических особенностей первокурсников на основе результатов психодиагностической работы.

Разработана и реализуется комплексная программа адаптации первокурсников, которая включает в себя: психологическую диагностику и сопровождение обучающихся в образовательной среде колледжа. В процессе социально-психологического сопровождения фиксируется динамика индивидуального развития каждого обучающегося. По мере происходящих изменений в ситуации развития проводятся корректирующие и развивающие мероприятия.

Организационная и воспитательная работа в общежитии колледжа

Медицинское обслуживание и лечебно-оздоровительная работа

Для оказания лечебно-профилактической помощи в колледже организовано медицинское обслуживание студентов, функционирует медицинский пункт. Обучающиеся ежегодно проходят профилактический медицинский осмотр (флюорография, прививки проводятся для 100% студентов, обучающихся на дневной форме). Регулярно со студентами проводится санитарно-просветительская работа, беседы о вреде курения, алкоголя, наркотиков.

Сотрудники медпункта оказывают первую медицинскую помощь обучающимся и сотрудникам, контролирует соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в помещениях колледжа и столовой, занимается популяризацией здорового образа жизни.

Рабочая программа воспитания приводится в формате электронного приложения к ОП СПО.

6. Оценка результатов освоения ОП СПО

В соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** оценка качества освоения обучающимися ОП СПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации:

Положение о порядке и содержании текущего контроля знаний и промежуточной аттестации учащихся и студентов.

Положение о структуре, требованиях к оформлению, порядке выполнения и защиты выпускных квалификационных работ.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной

службы.

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляется согласно учебному плану, графика учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, защита курсовых и дипломных проектов, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции, которые включают варианты заданий для проведения входного, текущего и итогового контроля, комплекты оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля). Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ОП СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего.

Требования к демонстрационному экзамену определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения демонстрационного экзамена, разрабатывается предметной (цикловой) комиссией, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие

требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником предоставляются отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе демонстрационного экзамена членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ОП СПО осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).