ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании Педагогического  совета протокол № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Мелентей  « \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. |

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Квалификация: Повар 3-4 разряда

Кондитер 3-4 разряда

форма обучения – очная

нормативный срок освоения ППКРС – 3 г. 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования –

естественно-научный

2019 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции России № 44898 от 22 декабря 2016 г**.**  43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский техникум имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича ».**

**Разработчики:**

Фоменко Татьяна Петровна - заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»;

Бикмулина Людмила Антоновна - мастер производственного обучения первой категории ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»;

Петрова Зоя Васильевна - мастер производственного обучения первой категории ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича».

**Рассмотрена** на заседании методической комиссии преподавателей профессиональных дисциплин и мастеров производственного обучения протокол № \_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_201 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Рябенко

**Согласована с работодателем**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Позднышева В.В.

ИП, директор кафе «Мираж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

1. Область профессиональной деятельности
2. Нормативные основания для разработки ООП
3. Требования к поступающим на программу
4. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
5. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)
6. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

3.7 Распределение обязательной и вариативной части программы

**Раздел 4 . Результаты освоения образовательной программы**

1. Общие компетенции
2. Профессиональные компетенции
3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ
4. Спецификация профессиональных компетенций

4. 3.2. Спецификация общих компетенций

4.4 Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

5. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

5.3 . Календарный учебный график

1. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы
2. Условия реализации образовательной программы
3. Требования к материально-техническим условиям
4. Требования к оснащенности баз практик
5. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям

**Раздел 6 . Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)**

7. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык»
2. Рабочая программа по дисциплине ОУД.02 «Литература»
3. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 03 «Иностранный язык»
4. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 04 «Математика»
5. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 05 «История»
6. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 06 «Физическая культура»
7. Рабочая программа по дисциплине ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»
8. Рабочая программа по дисциплине ОУД.08 «Информатика»
9. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 09 «Физика»
10. Рабочая программа по дисциплине ОУД.10 «Астрономия»
11. Рабочая программа по дисциплине ОУД.11 «Химия»
12. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 12 «Обществознание (вкл. Экономику и право)»
13. Рабочая программа по дисциплине ОУД.13 «Биология»

7.1.14 Рабочая программа по дисциплине ОУД.14 «География»

1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.15 «Экология» Дополнительные дисциплины:
2. Рабочая программа по дисциплине ОД.16 «Основы православной культуры»
3. Рабочая программка по дисциплине ОД.17 «История донского казачества»
4. Рабочая программа по дисциплине ОД.18 «Экология Донского края»
5. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Программы общепрофессиональных дисциплин:

1. Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
2. Рабочая программа ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
3. Рабочая программа ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
4. Рабочая программа ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
5. Рабочая программа ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
6. Рабочая программа ОП.06 «Охрана труда»
7. Рабочая программа ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
8. Рабочая программа ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»
9. Рабочая программа ОП.09 «Физическая культура»
10. Рабочая программа ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Программы профессиональных модулей:

1. Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
2. Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
3. Рабочая программа ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
4. Рабочая программа ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
5. Рабочая программа ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
6. Рабочая программа по учебной практике
7. Рабочая программа по производственной практике
8. Рабочая программа по государственной итоговой аттестации
9. Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы, используя элементы демонстрационного экзамена

Раздел 1. Общие положения

1. Основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ООП.

1. **Нормативные основания для разработки ПООП:**

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
* Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.02.2017 г. № 06 - 156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Миноб-рнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));
* Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1. **Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:**

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс

ПМ - профессиональный модуль

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

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

Формы обучения: очная*.*

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

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Данная образовательная программа имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, введены экзамены (квалификационные), на которые в качестве внештатных экспертов приглашаются отраслевые работодатели. Экзамены (квалификационные) проводятся в виде практических заданий и часы на них выделяются из промежуточной

аттестации (по 6 часов). Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», для 3-его и 4-ого уровней квалификации.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

*Задачи программы:*

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

* 1. *Область профессиональной деятельности*, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

*Видом профессиональной деятельности* в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

*Объектами профессиональной деятельности* выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

*Наименования должностей выпускников* по данной профессии: повар, кондитер.

*Возможные места работы*: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

*Режимы работы* повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

*Медицинскими противопоказаниями* для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллёз и др.).

*Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера*:

* быть честным, ответственным;
* уметь работать в команде или самостоятельно;
* иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
* обладать способностью к концентрации внимания;
* иметь хорошую координацию;
* иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
* быть физически выносливым;
* иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
* иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
* иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
* иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
* уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
* обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
* использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, могут *продолжить обучение****:***

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

* по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

-38.03.02 Менеджмент;

-38.03.06 Торговое дело;

-38.03.07 Товароведение;

* 43.03.01 Сервис;

-43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания;

-38.04.02 Менеджмент;

-38.04.06 Торговое дело;

- 38.04.07 Товароведение;

- 43.04.01 Сервис;

-43.04.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

* в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
* в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
* в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
* в области приготовления горячих напитков (барриста);
* в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий, в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада
  1. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить соответствующий документ:

* аттестат об основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

* 1. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО на базе основного общего образования по профессии Повар, кондитер в очной форме обучения - 3 года 10 месяцев и присваиваемая квалификация

* Повар 3-4 разряд;
* Кондитер3-4 разряд.
  1. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование ПМ | Сочетание профессий |
| *Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО* |

|  |  |
| --- | --- |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | повар -кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | повар -кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | повар -кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | повар -кондитер, пекарь |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента | повар -кондитер |

3.7 Распределение обязательной и вариативной части программы

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 5724 час.

ПООП распределяет обязательную часть - не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы, указанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

**Вариативная часть составляет 612 часов**

Раздел 4 . Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетен**  **ции** | **Формулировка компетенции** | **Показатели освоения компетенции1** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональн ой деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью н наставника). |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн ой деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессионально е и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно­правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в  коллективе и  команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и  культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на  основе общечеловечески х ценностей. | **Умения:** описывать значимость своей профессии (специальности); |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, эффективно  действовать в  чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). |
| **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 профессионально й деятельности и поддержание 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 (специальности). |
| **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 (специальности); средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в  профессионально й деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 10 | Пользоваться профессионально й документацией на государственном и иностранном языке. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предприниматель скую деятельность в  профессионально й сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

1. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельнос**  **ти** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовле ние и подготовка к реализации полуфабри катов для блюд, кулинарны х изделий разнообраз ного ассортимен та | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| **Умения:**   * визуально проверять чистоту и   исправность производственного инвентаря,  кухонной посуды перед использованием;   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;   * безопасно править кухонные ножи; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; * проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, инструменты,  посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;   * включать и подготавливать к работе   технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться весоизмерительным   оборудованием при взвешивании продуктов;   * сверять соответствие получаемых   продуктов заказу и накладным;   * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени   изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;   * обеспечивать хранение сырья и пищевых   продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,  соблюдением товарного соседства;   * осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * последовательность выполнения   технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;   * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно­техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения   санитарии и гигиены;   * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных   материалов, способы хранения сырья и продуктов;   * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема прдуктов по количеству и качеству; * ответственность за сохранность   материальных ценностей;   * правила снятия остатков на рабочем месте; * правила проведения контрольного   взвешивания продуктов;   * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; * правила обращения с тарой поставщика; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * обработке различными методами,   подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;   * хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачественные   продукты;   * выбирать, применять различные методы   обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального  использования, обеспечения безопасности;   * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к   дальнейшему использованию с учетом  требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;   * осуществлять упаковку, маркировку,   складирование, хранение неиспользованных  пищевых продуктов, соблюдать товарное  соседство, условия и сроки хранения,  осуществлять ротацию;   * соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; * способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; * способы упаковки, складирования, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и  подготовку к  реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании),   упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости,   взаимозаменяемости основного сырья и  дополнительных ингредиентов, применения  ароматических веществ;   * выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбинировать   различные способы приготовления  полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;   * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; * нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; * порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); * проверять качество готовых   полуфабрикатов перед упаковкой,  комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;   * выбирать материалы, посуду, контейнеры   для упаковки; эстетично упаковывать,  комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации   * обеспечивать условия, сроки хранения,   товарное соседство скомплектованных,  упакованных полуфабрикатов;   * рассчитывать стоимость, вести расчет с   потребителями, учет реализованных  полуфабрикатов;   * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | организации питания;   * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к   качеству, условиям и срокам хранения  полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   * методы приготовления полуфабрикатов из   рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования,  фарширования и т.д.);   * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования   (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;   * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и  подготовку к  реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании),   упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости,   взаимозаменяемости основного сырья и  дополнительных ингредиентов, применения  ароматических веществ;   * выбирать, применять, комбинировать   различные способы приготовления  полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения  безопасности готовой продукции;   * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различными |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;   * готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с   потребителями, учет реализованных  полуфабрикатов   * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к   качеству, условиям и срокам хранения  полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   * методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования   (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;   * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовле ние, оформлени е и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарны х изделий, закусок | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место,  оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления  горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в  соответствии с  инструкциями и | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовка к использованию   обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| разнообраз ного ассортимен та | регламентами | и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;   * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за   весоизмерительным оборудованием;   * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных   ножей, острых, травмоопасных частей  технологического оборудования;   * подготавливать к работе, проверять   технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять   органолептическим способом качество,  безопасность обработанного сырья,  полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;   * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения   технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;   * регламенты, стандарты, в том числе |

ПК 2.2.

Осуществлять  
приготовление,  
непродолжительное  
хранение бульонов,  
отваров разнообразного  
ассортимента

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, предназна-  
  ченных 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

**Практический опыт в:**

* подготовке основных продуктов и

дополнительных ингредиентов, приготовлении  
хранении, отпуске бульонов, отваров

**Умения:**

* подбирать в соответствии с  
  технологическими требованиями, оценивать  
  качество и безопасность основных продуктов и  
  дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение до момента  
  использования;
* выбирать, подготавливать пряности,  
  приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие  
  в состав бульонов, отваров в соответствии с  
  рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость

продуктов в соответствии с нормами закладки,  
особенностями заказа, сезонностью;

* использовать региональные продукты для  
  приготовления бульонов, отваров
* выбирать, применять, комбинировать

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | методы приготовления:  - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;   * порционировать, сервировать и   оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;   * охлаждать и замораживать бульоны и   отвары с учетом требований к безопасности  пищевых продуктов;   * хранить свежеприготовленные,   охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая   ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;   * температурный режим и правила   приготовления бульонов, отваров;   * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, варианты   оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | разогревания охлажденных, замороженных  бульонов, отваров;   * требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; * правила маркирования упакованных   бульонов, отваров |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного  ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценивать  качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;   * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты в   соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбинировать   методы приготовления супов:   * пассеровать овощи, томатные продукты и муку; * готовить льезоны; * закладывать продукты, подготовленные   полуфабрикаты в определенной  последовательности с учетом  продолжительности их варки;   * рационально использовать продукты, полуфабрикаты; * соблюдать температурный и временной режим варки супов; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; * определять степень готовности супов; * доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять   супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением  требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход, выдерживать   температуру подачи супов при порционировании;   * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | безопасности пищевых продуктов;   * хранить свежеприготовленные,   охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;   * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования;   * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая   ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного  ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;   * температурный режим и правила   приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов,  региональных;   * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; * техника порционирования, варианты   оформления супов для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи,   термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного  ассортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК 2.4.  Осуществлять приготовление,  непродолжительное хранение горячих  соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценивать  качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие   в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в  соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * рационально использовать продукты,   полуфабрикаты;   * готовить соусные полуфабрикаты:   пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;   * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготовленные   соусные полуфабрикаты в определенной  последовательности с учетом продолжительности их варки;   * соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбинировать   различные методы приготовления основных соусов и их производных;   * рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в   соответствии с изменением выхода соуса;   * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при   порционировании;   * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | упаковывать соусы для транспортирования;  - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * методы приготовления отдельных   компонентов для соусов и соусных  полуфабрикатов;   * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных   полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;   * классификация, рецептуры, пищевая   ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного  ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;   * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; * правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * требования к безопасности хранения   отдельных компонентов соусов, соусных  полуфабрикатов;   * нормы закладки муки и других   загустителей для получения соусов различной консистенции   * техника порционирования, варианты   подачи соусов;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи соусов на |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стол; способы оформления тарелки соусами;   * температура подачи соусов; * требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценивать  качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   * замачивать сушеные; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и собственном соку; * жарить сырые и предварительно отваренные; * жарить на решетке гриля и плоской   поверхности;   * фаршировать, тушить, запекать; * готовить овощные пюре; * готовить начинки из грибов; * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | приготовления;   * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:   * замачивать в воде или молоке; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; * жарить предварительно отваренные; * готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; * готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; * выкладывать в формы для запекания,   запекать подготовленные макаронные  изделия, бобовые;   * готовить пюре из бобовых; * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления;   * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные,   охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;   * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | учетом требований к безопасности готовой продукции;   * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и   гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного  ассортимента;   * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных   продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ,   используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ,   используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты   оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  разнообразного ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей   при оплате наличными деньгами, при  безналичной форме оплаты;   * правила поведения, степень   ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать  качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)   * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   * протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; * формовать изделия из творога; * жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; * жарить на плоской поверхности; * жарить, запекать на гриле; * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   * замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); * формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); * охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; * подготавливать продукты для пиццы; * раскатывать тесто, нарезать лапшу |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;   * определять степень готовности блюд,   кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;   * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные,   охлажденные и замороженные блюда,  кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;   * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования;   * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных   продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного  ассортимента; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости; * техника порционирования, варианты   оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи,   термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного  ассортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, замораживания и   хранения, разогревания готовых блюд,  кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;   * требования к безопасности хранения   готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки  разнообразного ассортимента;   * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень   ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | рыбы, нерыбного  водного сырья  разнообразного  ассортимента | прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценивать  качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;   * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;   * использовать региональные продукты для   приготовления горячих блюд кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента   * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   * варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; * фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; * варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; * бланшировать и - отваривать мясо крабов; * припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; * жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | инструменты в соответствии со способом приготовления;   * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные,   охлажденные и замороженные блюда,  кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;   * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд   кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;   * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ,   используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты   оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень   ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять | **Практический опыт в:**  - приготовлении, творческом оформлении и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика  разнообразного ассортимента | подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценивать  качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и  дополнительных ингредиентов к ним;   * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;   * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   * варить мясо, мясные продукты,   подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;   * варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; * припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; * жарить мясо крупным куском,   подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;   * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;  - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения,  обжаривания с гарниром, соусом и без;  - бланшировать, отваривать мясные  продукты;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления   * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять   горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением  требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные,   охлажденные и замороженные блюда,  кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;   * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;   * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных   продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ,   используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты   оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного  ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного  ассортимента;   * правила охлаждения, замораживания и   хранения готовых блюд, разогревания  охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;   * требования к безопасности хранения   готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного  ассортимента;   * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень   ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовле ние, оформлени е и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз ного ассортимен та | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место,  оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления  холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка   технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов   * подготовка рабочего места для   порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок   * подготовка к использованию   обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и   нормативно-техническую документацию,  соблюдать санитарные требования;   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за   весоизмерительным оборудованием;   * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соответствии со стандартами чистоты;   * соблюдать правила мытья кухонных   ножей, острых, травмоопасных частей  технологического оборудования;   * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;   * подготавливать к работе, проверять   технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять   органолептическим способом качество,  безопасность обработанного сырья,  полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;   * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения   технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;   * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно­техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * возможные последствия нарушения   санитарии и гигиены;   * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных   материалов, способы хранения пищевых  продуктов;   * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных  соусов, заправок  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок * Выбирать, примнять, комбинировать   методы приготовления холодных соусов и заправок:   * смешивать сливочное масло с   наполнителями для получения масляных смесей;   * смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; * тереть хрен на терке и заливать кипятком; * растирать горчичный порошок с пряным |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | отваром;  - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;   * выбирать производственный инвентарь и   технологическое оборудование, безопасно  пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;   * охлаждать, замораживать, хранить   отдельные компоненты соусов;   * рационально использовать продукты,   соусные полуфабрикаты;   * изменять закладку продуктов в   соответствии с изменением выхода соуса;   * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при   порционировании;   * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать соусы для транспортирования;   * творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; * методы приготовления отдельных   компонентов для холодных соусов и заправок;   * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; * ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | использование;   * классификация, рецептуры, пищевая   ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;   * температурный режим и правила   приготовления холодных соусов и заправок;   * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; * требования к безопасности хранения   отдельных компонентов соусов, соусных  полуфабрикатов   * техника порционирования, варианты   подачи соусов;   * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов; * правила * хранения готовых соусов; * требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного  ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для   приготовления салатов разнообразного  ассортимента   * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   * нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; * замачивать сушеную морскую капусту для |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;   * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления;   * соблюдать санитарно-гигиенические   требования при приготовлении салатов;   * проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять   салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением  требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных   продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного  ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ,   используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | продуктами, входящими в салат;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты   оформления салатов разнообразного  ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; * правила хранения салатов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; * правила поведения, степень   ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения з овощей, грибов;  - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  - доводить до вкуса;   * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления;   * соблюдать санитарно-гигиенические   требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;   * проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи   бутербродов, холодных закусок;   * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления бутербродов,   холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;   * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент ароматических веществ,   используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными  продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты   оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура   подачи бутербродов, холодных закусок  разнообразного ассортимента;   * правила хранения, требования к   безопасности   * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных   бутербродов, холодных закусок, правила  заполнения этикеток   * правила и порядок расчета с   потребителями при отпуске продукции на вынос;   * правила поведения, степень   ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | нерыбного водного  сырья разнообразного ассортимента | потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;   * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;   * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   * охлаждать, хранить готовые рыбные   продукты с учетом требований к  безопасности;   * нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; * замачивать желатин, готовить рыбное желе; * украшать и заливать рыбные продукты порциями; * вынимать рыбное желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления;   * соблюдать санитарно-гигиенические   требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья   * проверять качество готовых холодных   блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском,  упаковкой на вынос;   * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи   холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;   * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ,   используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты   оформления холодных блюд, кулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и   подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  разнообразного ассортимента   * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценивать  качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;   * организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности,   приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;   * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления холодных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления;   * соблюдать санитарно-гигиенические   требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи   * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять   холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального  использования ресурсов, соблюдением  требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи   холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;   * охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос * владеть профессиональной терминологией; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ,   используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты   оформления холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного  ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд,   кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  разнообразного ассортимента;   * требования к безопасности хранения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;   * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень   ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовле ние, оформлени е и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообраз ного ассортимен та | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место,  оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления  холодных и горячих сладких блюд,  десертов, напитков  разнообразного ассортимента в  соответствии с  инструкциями и  регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовке к использованию   обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и   нормативно-техническую документацию,  соблюдать санитарные требования;   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за   весоизмерительным оборудованием;   * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных   ножей, острых, травмоопасных частей  технологического оборудования;   * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, инструменты,  посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;   * подготавливать к работе, проверять   технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * оценивать наличие, проверять   органолептическим способом качество,  безопасность обработанного сырья,  полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;   * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * последовательность выполнения   технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;   * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно­техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия нарушения   санитарии и гигиены;   * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных   материалов, способы хранения пищевых  продуктов;   * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |

ПК 4.2. Осуществлять  
приготовление,  
творческое оформление  
и подготовку к  
реализации холодных  
сладких блюд, десертов  
разнообразного  
ассортимента

* 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

**Практический опыт в:**

* приготовлении, творческом оформлении и  
  подготовке к реализации холодных сладких блюд,  
  десертов
* ведении расчетов с потребителями при

отпуске продукции на вынос, взаимодействии с  
потребителями при отпуске продукции с  
прилавка/раздачи

**Умения:**

* подбирать в соответствии с  
  технологическими требованиями, оценивать  
  качество и безопасность основных продуктов и  
  дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе  
  приготовления холодных сладких блюд, десертов  
  с соблюдением требований по безопасности  
  продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические  
  вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие  
  в состав холодных сладких блюд, десертов в  
  соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость

продуктов в соответствии с нормами закладки,  
особенностями заказа, сезонностью;

* использовать региональные продукты для  
  приготовления холодных сладких блюд, десертов  
  разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать  
  различные способы приготовления холодных  
  сладких блюд, десертов с учетом типа питания,  
  вида основного сырья, его кулинарных свойств:
* готовить сладкие соусы;
* хранить, использовать готовые виды теста;
* нарезать, измельчать, протирать вручную и  
  механическим способом фрукты, ягоды;
* варить фрукты в сахарном сиропе, воде,  
  вине;
* запекать фрукты;
* взбивать яичные белки, яичные желтки,  
  сливки;
* подготавливать желатин, агар-агар;
* готовить фруктовые, ягодные, молочные  
  желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные  
  самбуки;
* смешивать и взбивать готовые сухие смеси  
  промышленного производства;
* использовать и выпекать различные виды

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | готового теста;   * определять степень готовности отдельных   полуфабрикатов, холодных сладких блюд,  десертов;   * доводить до вкуса; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления   * проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи   холодных сладких блюд, десертов;   * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных сладких   блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного  продукта;   * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к |

ПК 4.3. Осуществлять  
приготовление,  
творческое оформление  
и подготовку к  
реализации горячих  
сладких блюд, десертов  
разнообразного  
ассортимента

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

**Практический опыт в:**

* приготовлении, творческом оформлении и  
  подготовке к реализации горячих сладких блюд,  
  десертов
* ведении расчетов с потребителями при

отпуске продукции на вынос, взаимодействии с  
потребителями при отпуске продукции с  
прилавка/раздачи

**Умения:**

* подбирать в соответствии с  
  технологическими требованиями, оценка качества  
  и безопасности основных продуктов и  
  дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе  
  приготовления горячих сладких блюд, десертов с  
  соблюдением требований по безопасности  
  продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические  
  вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие  
  в состав горячих сладких блюд, десертов в  
  соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость

продуктов в соответствии с нормами закладки,  
особенностями заказа, сезонностью;

* использовать региональные продукты для  
  приготовления горячих сладких блюд, десертов  
  разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать  
  различные способы приготовления горячих  
  сладких блюд, десертов с учетом типа питания,  
  вида основного сырья, его кулинарных свойств:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  - жарить фрукты основным способом и на гриле;  - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных   полуфабрикатов, горячих сладких блюд,  десертов;   * доводить до вкуса; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления;   * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления;   * Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования   * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих сладких   блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного  продукта;   * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости   продуктов;   * техника порционирования, варианты   оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных  напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценка качества |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе   приготовления холодных напитков с  соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;   * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для   приготовления холодных напитков  разнообразного ассортимента   * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   * отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; * смешивать различные соки с другими   ингредиентам;   * проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; * готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; * готовить квас из ржаного хлеба и готовых   полуфабрикатов промышленного  производства;   * готовить лимонады; * готовить холодные алкогольные напитки; * готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; * подготавливать пряности для напитков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;   * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять   холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов,  соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи   холодных напитков;   * хранить свежеприготовленные холодные |

ПК 4.5.

Осуществлять

напитки с учетом требований по безопасности  
готовой продукции;

* выбирать контейнеры, эстетично  
  упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с  
  потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать

им помощь в выборе холодных напитков

**Знания:**

* правила выбора основных продуктов и  
  дополнительных ингредиентов с учетом их  
  сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных

продуктов и дополнительных ингредиентов для  
холодных напитков разнообразного

ассортимента;

* виды, характеристика региональных видов  
  сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и  
  продуктов;
* методы приготовления холодных  
  напитков, правила их выбора с учетом типа  
  питания, кулинарных свойств основного  
  продукта;
* виды, назначение и правила безопасной  
  эксплуатации оборудования, инвентаря  
  инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к  
  качеству, температура подачи холодных  
  напитков;
* органолептические способы определения  
  готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости  
  продуктов
* техника порционирования, варианты  
  оформления холодных напитков разнообразного  
  ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи,  
  термосов, контейнеров для отпуска на вынос  
  холодных напитков разнообразного ассортимента,  
  в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура  
  подачи холодных напитков разнообразного  
  ассортимента;
* требования к безопасности хранения  
  готовых холодных напитков разнообразного  
  ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем  
  при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с  
  потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном

языке

**Практический опыт в:**

* приготовлении, творческом оформлении и

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков  разнообразного ассортимента | подготовке к реализации горячих напитков;  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе   приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции,  товарного соседства;   * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   * заваривать чай; * варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; * готовить кофе на песке; * обжаривать зерна кофе; * варить какао, горячий шоколад; * готовить горячие алкогольные напитки; * подготавливать пряности для напитков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;   * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционирование; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос, для транспортирования; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости   продуктов   * 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 |
| Приготовле ние, оформлени е и подготовка к реализации хлебобулоч ных,  мучных | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место  кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,  исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места   кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов   * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| кондитерск их изделий разнообраз ного ассортимен та | регламентами | **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и   нормативно-техническую документацию,  соблюдать санитарные требования;   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за   весоизмерительным оборудованием;   * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных   ножей, острых, травмоопасных частей  технологического оборудования;   * - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения   производственной посуды, инвентаря,  инструментов   * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, инструменты,  посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;   * подготавливать к работе, проверять   технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать, рационально   размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,  хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ в кондитерском цехе; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * последовательность выполнения   технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий;   * регламенты, стандарты, в том числе   система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно­техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий;   * возможные последствия нарушения   санитарии и гигиены;   * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных   материалов, способы хранения пищевых  продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   * виды, назначение оборудования, инвентаря   посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   * способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и  подготовку к  использованию отделочных полуфабрикатов для  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**  - приготовлении и подготовке к  использованию, хранении отделочных  полуфабрикатов |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | требований к использованию пищевых добавок;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;   * использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделочные   полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.   * выбирать, применять комбинировать   различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:   * готовить желе; * хранить, подготавливать отделочные   полуфабрикаты промышленного  производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;   * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; * варить сахарный сироп для промочки изделий; * варить сахарный сироп и проверять его   крепость (для приготовления помадки,  украшений из карамели и пр.);   * уваривать сахарный сироп для   приготовления тиража;   * готовить жженый сахар; * готовить посыпки; * готовить помаду, глазури; * готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; * доводить до вкуса, требуемой консистенции; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления   * проверять качество отделочных   полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;   * хранить свежеприготовленные отделочные   полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по  безопасности готовой продукции;   * организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| **Знания:**  - ассортимент, товароведная  характеристика, правила выбора основных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;   * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; * виды, характеристика, назначение, правила   подготовки отделочных полуфабрикатов  промышленного производства;   * характеристика региональных видов   сырья, продуктов;   * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления отделочных   полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;   * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости   продуктов;   * Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства * требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации  хлебобулочных изделий и хлеба  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;   * использовать региональные продукты для |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | приготовления хлебобулочных изделий и хлеба   * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления  хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   * подготавливать продукты; * замешивать дрожжевое тесто опарным и   безопарным способом вручную и с  использованием технологического  оборудования;   * подготавливать начинки, фарши; * подготавливать отделочные полуфабрикаты; * прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; * проводить формование, расстойку, выпечку,   оценку готовности выпеченных  хлебобулочных изделий и хлеба;   * проводить оформление хлебобулочных изделий; * выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления   * проверять качество хлебобулочных   изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;   * порционировать (комплектовать) с учетом   рационального использования ресурсов,  соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения   хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;   * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба   * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления хлебобулочных   изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного  продукта;   * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости   продуктов;   * техника порционирования   (комплектования), складирования для  непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;   * виды, назначение посуды для подачи,   контейнеров для отпуска на вынос  хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи   хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;   * требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных   хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток   * правила и порядок расчета с   потребителями при отпуске продукции на вынос;   * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.4.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных  кондитерских изделий  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с   технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | красящие вещества;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;   * использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное   сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием  технологического оборудования;   * подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; * проводить оформление мучных   кондитерских изделий;   * выбирать, безопасно использовать   оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления   * проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом   рационального использования ресурсов,  соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий   * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных   кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;   * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости   продуктов;   * техника порционирования   (комплектования), складирования для  непродолжительного хранения мучных  кондитерских изделий разнообразного  ассортимента;   * виды, назначение посуды для подачи,   контейнеров для отпуска на вынос мучных  кондитерских изделий разнообразного  ассортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи мучных   кондитерских изделий разнообразного  ассортимента;   * требования к безопасности хранения   готовых мучных кондитерских изделий  разнообразного ассортимента;   * правила маркирования упакованных   мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток   * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов  разнообразного ассортимента | * **Практический опыт:** подготовка   основных продуктов и дополнительных  ингредиентов   * приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; * взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  - подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценка качества |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе   приготовления пирожных и тортов с  соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;   * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость   продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;   * использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:   * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное   сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием  технологического оборудования;   * подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; * проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; * готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать, безопасно использовать   оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления   * проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом   рационального использования ресурсов,  соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично   упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов   * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| **Знания:**  - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;   * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; * виды, назначение и правила безопасной   эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; * органолептические способы определения   готовности выпеченных и отделочных  полуфабрикатов;   * нормы, правила взаимозаменяемости   продуктов;   * техника порционирования   (комплектования), складирования для  непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;   * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных   пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток   * правила, техника общения с   потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке |

**3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы**

**3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям** ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 1.1.-1.4.*  *ОК 01-02, 04-07*  *ПК 1.1.-1.4,*  *ОК 1, 04, 07* | *МДК 01.01.*  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | *32* | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | 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, | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, порционирования, упаковки обработанного сырья и готовых полуфабрикатов; 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом 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 |
| *ПК 1.1., 1.3,1.4.*  *ОК 01-07, 09,10* | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | инструментов, весоизмерительных приборов | оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |  |
| *ПК 1.1.-1.4,*  *ОК 1, 04, 07* |  |  | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |  |
| *ПК 1.1.-1.2.*  *ОК 01-07,*  *09,10* | *МДК 01.02.*  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | *72* | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. | 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.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика.  Ответственность за сохранность |

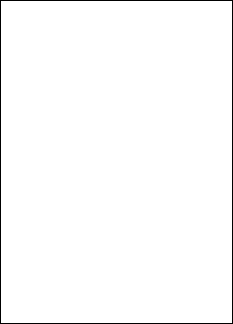
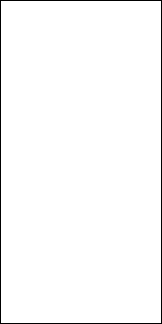
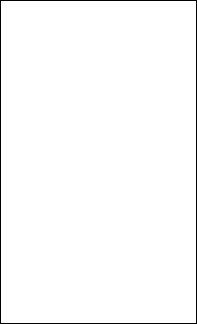
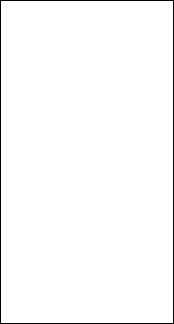
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.  Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.  Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования.  Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов |
| *ПК 1.1.-1.2.*  *ОК 01-07, 09,10* | Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, | Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.  Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.  Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | дичи, кролика | кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.  Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.  Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно­гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| *ПК 1.1.-1.2.*  *ОК 01-07, 09,10* | Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.  Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. |
| Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,  кролика | неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки | 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. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно­техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| *ПК 1.1., 1.3,1.4.*  *ОК 01-07, 09,10* | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать | 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, условия и сроки хранения полуфабрикатов |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи.  Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарногигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, | для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |
| *ПК 1.1., 1.3,1.4.*  *ОК 01-07,*  *09,10 ПК*  *1.1*  *ОК 01-02,*  *04-07,*  *09-11* | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.  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.  Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).  Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.  Вести учет реализованных полуфабрикатов.  Пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять | Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно­кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета |



безналичные платежи.

Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя

ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

**Шифры  
осваиваемых  
компетенций**

**(ПК и ОК)**

**Наименование**

**МДК**

|  |  |
| --- | --- |
| *ПК 2.1.-2.8.* | *МДК 02.02.* |
| *ОК 01-07,* | Организация |
| *09,10* | приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |

**Примерный  
объем  
нагрузки на  
освоение**

*3*

**Действие**

Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Умения**

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

**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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | 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 | технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно­техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. 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 |
| *ПК 2.1-2.8*  *ОК 01-07, 09,10* | *МДК 02.02.*  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | *128* | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закупок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | изделий, закусок на склад |  |

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |
| Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске | Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно­кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |

холодных блюд,

вд з. «

и подготовка к

изделий,

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифры осваиваемых компетенций**  **(ПК и ОК)** | **Наименование**  **МДК** | **Примерный объем нагрузки на освоение** | **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| *ПК 3.1.-3.6.*  *ОК 01-07, 09,10* | *МДК 03.02.*  Организация приготовления, | *32* | Подготовка, уборка рабочего места повара при | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 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 нормативнотехническую 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 | 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 НАССР) и нормативно­техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. |
| Подбор, | Выбирать оборудование, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных 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 | Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий,закусок |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для  упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| *ПК 3.1-3.6*  *ОК 01-07, 09,10* | *МДК 03.02.*  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации | *96* | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | Организовывать их хранение до момента использования. 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, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, | кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |
| Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом | Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | закусок.  Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
|  |  |  |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно­кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |
|  |  |  |  |  |  |

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифры осваиваемых компетенций**  **(ПК и ОК)** | **Наименование**  **МДК** | **Примерный объем нагрузки на освоение** | **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| *ПК 4.1-4.5*  *ОК 01-07, 09,10* | *МДК 04.01.*  Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | *32* | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 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 | 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 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно­техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Условия, сроки, способы |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 4.1-4.5*  *ОК 01-07, 09,10* | *04.02.*  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | *64* | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | блюд, десертов, напитков |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подбирать гарниры, соусы. | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |
| Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче. | Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования | горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с | Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей. | Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей. Правила торговли.  Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно­кассовых машин. Виды и правила осуществления |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | прилавка/раздачи | Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.  Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |

ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифры осваиваемых компетенций**  **(ПК и ОК)** | **Наименование**  **МДК** | **Примерный объем нагрузки на освоение** | **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| *ПК 5.1.-5.5.*  *ОК 01-07, 09,10* | *МДК 05.01.*  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | *32* | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | изделий |  | изделий | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.  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. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ на различных участках кондитерского цеха. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно­техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха. 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 | Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий усок |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *ПК 5.1.-5.5.*  *ОК 01-07, 09,10* | *05.02.*  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | мучных кондитерских изделий |  |  | Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочгных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад |
| Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | диетического питания. Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |
| Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход | Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их  порционировании (комплектовании).  Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования | том числе региональных. Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пользоваться контрольно-касс овыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе | Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно­кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. |
|  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |

**3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перечень осваиваемых компетенций**  **(ПК и ОК)** | **Наименование выделенных учебных дисциплин** | **Объем нагрузки** | **Умения** | **Знания** |
| *ПК 1.1-1.4*  *2.1-2.8*  *3.1-3.6*   1. *4.5* 2. *5.5*   *ОК 1-11* | ОП. 01. Основы  микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | *36* | соблюдать санитарно­эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико­химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания |
| *ПК 1.2-1.4*  *2.2-2.8*  *3.2-3.6*   1. *4.5* 2. *5.5*   *ОК 1-11* | ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров | *36* | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 1.1-1.4*  *2.1-2.8*  *3.1-3.6*   1. *4.5* 2. *5.5*   *ОК 1-11* | ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места | *36* | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно  ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |
| *ПК 1.1-1.4*  *2.1-2.8*  *3.1-3.6*   1. *4.5* 2. *5.5* | ОП 04.  Экономические и правовые основы профессиональной | *36* | -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; | -принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *ОК 1-11* | деятельности |  | -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ | - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы;  -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. |
| *ПК 1.2-1.4*  *2.2-2.8*  *3.2-3.6*   1. *4.5* 2. *5.5*   *ОК 1-11* | ОП.05. Основы калькуляции и учета | *32* | * оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;   -составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;   * составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;   * задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации   бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;   * основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; * требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам | главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана- меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально­ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую  продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления  кассовых |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| *ПК 1.1-1.4*  *2.1-2.8*  *3.1-3.6*   1. *4.5* 2. *5.5*   *ОК 1-11* | ОП.06.  Охрана труда | *36* | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками  (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. |
| *ПК 1.1-1.4*  *2.1-2.8* | ОП. 07.  Иностранный язык | *36* | профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально- | *Общие умения* использовать языковые средства для |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. *3.6* 2. *4.5*   *5.1-5.5*  *ОК 1-11* | в профессиональной деятельности |  | культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, | общения (устного  и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение  реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение *Монологическая речь* делать сообщения, содержащие наиболее |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.  глагол, понятие глагола- связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect | важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; • высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. • отделять главную информацию от второстепенной; • выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | умения в практической деятельности и повседневной жизни. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 1.1*  *2.1*  *3.1*  *4.1*  *5.1*  *ОК 1-11* | ОП.08. Безопасность жизнедеятельности | *36* | предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военноучетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  оказывать первую помощь пострадавшим | принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |
| *ОК 1-11* | ОП.09 | *40* | Использовать физкультурно- | Роль физической культуры в |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индек**  **с** |  | **S 3 е & Q.** | **© к® 1** | **Q я** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Физическая культура |  | 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 (специальности) | общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения |