



*Министерство образования Оренбургской области*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области*

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*подготовки квалифицированных рабочих, служащих*

**Профессия**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**  
**Повар, кондитер**

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № \_\_\_\_ от \_\_. \_\_\_\_ 2026 г.

**Утверждено Приказом ГАПОУ ТТТ г. Орска**

приказ № \_\_\_\_ от \_\_. \_\_\_\_ 2026 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем**

**АО «Комбинат школьного питания «Огонек»**

**ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат»**



2026 год

Настоящая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования (далее ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

**Работодатели - представители кластера, участвующие в разработке ОПОП-П:**

АО «Комбинат школьного питания «Огонек»

## Содержание

|                                                                                                |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Общие положения.....</b>                                                          | <b>3</b>                            |
| 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы .....                      | 4                                   |
| 1.2. Нормативные документы .....                                                               | 4                                   |
| 1.3. Перечень сокращений.....                                                                  | 5                                   |
| <b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы .....</b>                       | <b>6</b>                            |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>                 | <b>7</b>                            |
| 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: .....                               | 7                                   |
| 3.2. Профессиональные стандарты .....                                                          | 7                                   |
| 3.3. Осваиваемые виды деятельности .....                                                       | 9                                   |
| <b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>                   | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 4.1. Общие компетенции .....                                                                   | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 4.2. Профессиональные компетенции .....                                                        | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 4.3. Матрица компетенций выпускника .....                                                      | 138                                 |
| <b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы .....</b>                        | <b>154</b>                          |
| 5.1. Учебный план .....                                                                        | 155                                 |
| 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы .....               | 162                                 |
| 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....      | 166                                 |
| 5.4. Календарный учебный график .....                                                          | 168                                 |
| 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей .....                      | 170                                 |
| 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы .....               | 170                                 |
| 5.7. Практическая подготовка .....                                                             | 170                                 |
| 5.8. Государственная итоговая аттестация.....                                                  | 171                                 |
| <b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>                            | <b>171</b>                          |
| 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы ..... | 171                                 |
| 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий .....         | 171                                 |
| 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....                                | 172                                 |
| 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....                 | 173                                 |

### Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орск на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г № 1569);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н  
«Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597н  
«Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н  
«Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа  
«Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего  
профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

| Параметр                                                                                                      | Данные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Отрасль, для которой разработана образовательная программа                                                    | Туризм и сфера услуг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                               |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | <i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;</i><br><i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;</i><br><i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;</i> |                                               |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет          | Требуется, пекарь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
| Реквизиты ФГОС СПО                                                                                            | Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                               |
| Квалификация (-и) выпускника                                                                                  | Повар, кондитер                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                               |
| в т.ч. дополнительные квалификации                                                                            | 16472 Пекарь<br>36677 Повар детского питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                               |
| Направленности (при наличии)                                                                                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
| Нормативный срок реализации на базе ООО                                                                       | 3 года 10 месяцев                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
| Нормативный объем образовательной программы на базе ООО                                                       | 5904                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                               |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы                                       | 3 года 10 месяцев                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы                                                 | 5904                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                               |
| Форма обучения                                                                                                | очная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                               |
| <b>Структура образовательной программы</b>                                                                    | <b>Объем, в ак.ч.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b> |
| Обязательная часть образовательной программы                                                                  | <b>5904</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>3658</b>                                   |
| общеобразовательный цикл                                                                                      | 2052                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 558                                           |
| общепрофессиональный цикл                                                                                     | 630                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 226                                           |
| профессиональный цикл                                                                                         | 2640                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2508                                          |
| в т.ч. практика:                                                                                              | 1224                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1224                                          |
| - учебная                                                                                                     | - 396                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - 396                                         |
| - производственная                                                                                            | - 828                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - 828                                         |
| Вариативная часть образовательной программы                                                                   | <b>510</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>366</b>                                    |
| в т.ч. запрос АО «Комбинат школьного питания «Огонек», включая цифровой образовательный модуль:               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                               |
| ОПц.12 Информационное обеспечение бизнес-процессов                                                            | 38                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 14                                            |
| ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях,                              | 236                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 176                                           |

|                                                                                       |       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания |       |       |
| ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий                       | 236   | 176   |
| в т.ч. практика:                                                                      | 288   | 288   |
| - учебная                                                                             | - 72  | - 72  |
| - производственная                                                                    | - 216 | - 216 |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена                                                | 72    |       |
| Всего                                                                                 | 5904  | 3658  |

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

*33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).*

#### 3.2. Профессиональные стандарты

*Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:*

| № | Код и Наименование ПС | Реквизиты утверждения                                 | Код и наименование ОТФ                                                                                                                   | Код и наименование ТФ                                                                                                                                              |
|---|-----------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 33.011 Повар          | Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 года № 113н    | В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                      | В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе<br>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| 2 | 33.010 Кондитер       | Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 года № 597н | В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе<br>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
| 3 | 33.014 Пекарь         | Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 года № 914н  | В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий                                                                              | В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий<br>В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий<br>В/03.4      |

|  |  |  |  |                                                                                                                                             |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | Формовка<br>хлебобулочных изделий<br>В/04.4<br>Выпечка хлебобулочных<br>изделий<br>В/05.4<br>Презентация и продажа<br>хлебобулочных изделий |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Перечень квалификационных справочников, учитываемых при разработке ОПОП-П:*

| № | Наименование квалификационного справочника                                                           | Раздел                          | Профессия/должность с указанием разряда (при наличии) | Характеристика работ/должностные обязанности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019<br>Выпуск №51 ЕТКС | Торговля и общественное питание | 36677 Повар детского питания                          | Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов. Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других |



|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов;</p> <p>запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд.</p> <p>Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий.</p> <p>Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста</p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

| Наименование видов деятельности                                                                                                  | Код и наименование ПМ                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Виды деятельности (общие)</b>                                                                                                 |                                                                                                                                 |
| <i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>           | ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента           |
| <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> | ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>                                      | ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                                       |
| <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>                             | ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                              |
| <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>                                      | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                       |
| ВД по запросу работодателя                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                        |
| <i>Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания</i> | ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания |
| <i>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>                                                                                                       | ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий                                                                                                        |

#### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

##### 4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции                                                                           | Знания, умения                                                                          |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.          | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <b>Умения:</b>                                                                          |
|                 |                                                                                                    | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;       |
|                 |                                                                                                    | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;                      |
|                 |                                                                                                    | определять этапы решения задачи;                                                        |
|                 |                                                                                                    | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |

|        |                                                                                                                                     |                                                                                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                     | составить план действия;                                                                                           |
|        |                                                                                                                                     | определить необходимые ресурсы;                                                                                    |
|        |                                                                                                                                     | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;                                           |
|        |                                                                                                                                     | реализовать составленный план;                                                                                     |
|        |                                                                                                                                     | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)                         |
|        |                                                                                                                                     | <b>Знания:</b>                                                                                                     |
|        |                                                                                                                                     | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;                           |
|        |                                                                                                                                     | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
|        |                                                                                                                                     | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;                                                  |
|        |                                                                                                                                     | методы работы в профессиональной и смежных сферах;                                                                 |
|        |                                                                                                                                     | структуру плана для решения задач;                                                                                 |
|        |                                                                                                                                     | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности                                             |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем | <b>Умения:</b>                                                                                                     |
|        |                                                                                                                                     | определять задачи для поиска информации;                                                                           |
|        |                                                                                                                                     | определять необходимые источники информации;                                                                       |
|        |                                                                                                                                     | планировать процесс поиска;                                                                                        |
|        |                                                                                                                                     | структурировать получаемую информацию;                                                                             |
|        |                                                                                                                                     | выделять наиболее значимое в перечне информации;                                                                   |
|        |                                                                                                                                     | оценивать практическую значимость результатов поиска;                                                              |
|        |                                                                                                                                     | оформлять результаты поиска                                                                                        |
|        |                                                                                                                                     | <b>Знания:</b>                                                                                                     |

|        |                                                                                                    |                                                                                             |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                    | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;         |
|        |                                                                                                    | приемы структурирования информации;                                                         |
|        |                                                                                                    | формат оформления результатов поиска информации                                             |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                     | <b>Умения:</b>                                                                              |
|        |                                                                                                    | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;   |
|        |                                                                                                    | применять современную научную профессиональную терминологию;                                |
|        |                                                                                                    | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования            |
|        |                                                                                                    | <b>Знания:</b>                                                                              |
|        |                                                                                                    | содержание актуальной нормативно-правовой документации;                                     |
|        |                                                                                                    | современная научная и профессиональная терминология;                                        |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | возможные траектории профессионального развития и самообразования                           |
|        |                                                                                                    | <b>Умения:</b>                                                                              |
|        |                                                                                                    | организовывать работу коллектива и команды;                                                 |
|        |                                                                                                    | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
|        |                                                                                                    | <b>Знания:</b>                                                                              |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на                                                   | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;       |
|        |                                                                                                    | основы проектной деятельности                                                               |
|        |                                                                                                    | <b>Умения:</b>                                                                              |
|        |                                                                                                    | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на          |

|        |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                       | государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе                                                            |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | особенности социального и культурного контекста;                                                                               |
|        |                                                                                                                                                                                       | правила оформления документов и построения устных сообщений.                                                                   |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | <b>Умения:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | понимать и описывать значимость своей профессии;                                                                               |
|        |                                                                                                                                                                                       | применять стандарты антикоррупционного поведения                                                                               |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;                                                        |
|        |                                                                                                                                                                                       | значимость профессиональной деятельности по профессии;                                                                         |
| ОК 07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения                                                             |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | соблюдать нормы экологической безопасности;                                                                                    |
|        |                                                                                                                                                                                       | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии                                   |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;                                                  |
| ОК 08  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной                                                                            | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;                                                             |
|        |                                                                                                                                                                                       | пути обеспечения ресурсосбережения                                                                                             |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |

|       |                                                                                     |                                                                                                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности          | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;                                                                     |
|       |                                                                                     | пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии                                                                   |
|       |                                                                                     | <b>Знания:</b>                                                                                                                                          |
|       |                                                                                     | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;                                                             |
|       |                                                                                     | основы здорового образа жизни;                                                                                                                          |
|       |                                                                                     | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;                                                                  |
|       |                                                                                     | средства профилактики перенапряжения                                                                                                                    |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности              | <b>Умения:</b>                                                                                                                                          |
|       |                                                                                     | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;                                                                        |
|       |                                                                                     | использовать современное программное обеспечение                                                                                                        |
|       |                                                                                     | <b>Знания:</b>                                                                                                                                          |
|       |                                                                                     | современные средства и устройства информатизации;                                                                                                       |
|       |                                                                                     | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                                         |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | <b>Умения:</b>                                                                                                                                          |
|       |                                                                                     | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
|       |                                                                                     | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;                                                                                       |
|       |                                                                                     | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;                                                                            |

|       |                                                                                                                      |                                                                                                           |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                      | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);                                    |
|       |                                                                                                                      | писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы                         |
|       |                                                                                                                      | <b>Знания:</b>                                                                                            |
|       |                                                                                                                      | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;                                |
|       |                                                                                                                      | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);                                |
|       |                                                                                                                      | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
|       |                                                                                                                      | особенности произношения;                                                                                 |
|       |                                                                                                                      | правила чтения текстов профессиональной направленности                                                    |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <b>Умения:</b>                                                                                            |
|       |                                                                                                                      | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;                                           |
|       |                                                                                                                      | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;     |
|       |                                                                                                                      | определять источники финансирования                                                                       |
|       |                                                                                                                      | <b>Знания:</b>                                                                                            |
|       |                                                                                                                      | основы предпринимательской деятельности<br>основы финансовой грамотности                                  |
|       |                                                                                                                      | правила разработки бизнес-планов                                                                          |
|       |                                                                                                                      | порядок выстраивания презентации                                                                          |
|       |                                                                                                                      | кредитные банковские продукты                                                                             |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности                       | Код и наименование компетенции                             | Показатели освоения компетенции                               |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Приготовление и подготовка к реализации | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, | <b>Навыки:</b>                                                |
|                                         |                                                            | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, |

|                                                                         |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов                                                                  |
|                                                                         |                                                                                                                   | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                        |
|                                                                         |                                                                                                                   | 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 произ-                                                                    |
|                                                                         |                                                                                                                   | водственный 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                                                                                                                                                                                               |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                                                     |
|  |  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                                |
|  |  | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;                                                                                                                           |
|  |  | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; |

|  |  |                                                                                                                                                            |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                       |
|  |  | требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                        |
|  |  | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;    |
|  |  | правила утилизации отходов;                                                                                                                                |
|  |  | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;                                                                               |
|  |  | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;                               |
|  |  | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; |
|  |  | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                        |
|  |  | правила приема прдуктов по количеству и качеству;                                                                                                          |
|  |  | ответственность за сохранность материальных ценностей;                                                                                                     |
|  |  | правила снятия остатков на рабочем месте;                                                                                                                  |
|  |  | правила проведения контрольного взвешивания продуктов;                                                                                                     |
|  |  | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для                                                                                                       |

|  |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                               | экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                               | правила обращения с тарой поставщика;                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                               | правила поверки весоизмерительного оборудования                                                                                                                                                                |
|  | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                               | обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;                                                               |
|  |                                                                                                                               | хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                               | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                               | 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;                                                                                  |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                         |
|  |  | 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                                                                                                    |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                      |
|  |                                                                                                                                                                     | порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                     | ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                     | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                     | 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, филитирова-                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                     | нии 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 (комплектowaniu);                                                                                                                                                       |
|  |  | 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                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                          |
|  |  | 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 приготовления полуфабрикатов;                                                      |
|  |                                                                                                                                                                          | техника порционирования (комплек-                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                                          | тования), 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                          | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                                                                                                          | порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                          | ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске                                                                                            |



|  |  |                                                                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | продукции с прилавка/раздачи, на вынос                                                                                                                                       |
|  |  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                               |
|  |  | 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                                                                           |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                               |
|  |  | требования охраны труда, пожарной безопасности и                                                                                                                             |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                                                                   |
|  |  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-                                                                                                   |
|  |  | струментов, 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 приготовления 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                                                                                                                                       |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;             |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                                     |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                  |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                            |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                                         |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                      |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                    | соблюдать правила мытья кухонных 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                                                                                                                                                                 |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                         |
|  |  | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                     |

|  |  |                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
|  |  | организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                           |
|  |  | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                     |
|  |  | регламенты, стандарты, в том                                                                                                                                                            |
|  |  | числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и                                                                                                         |
|  |  | нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                          |
|  |  | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                    |
|  |  | требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                                     |
|  |  | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                                |
|  |  | правила утилизации отходов                                                                                                                                                              |
|  |  | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;                                                                                                            |
|  |  | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых                                                                                                                           |

|  |                                                                                                              |                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                              | для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                              |
|  |                                                                                                              | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                             |
|  |                                                                                                              | условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                           |
|  |                                                                                                              | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; |
|  |                                                                                                              | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                  |
|  |                                                                                                              | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов                                      |
|  | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                              | подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров                                       |
|  |                                                                                                              | <b>Умения:</b>                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                              | 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                               |

|  |  |                                                                                                                                                                |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                 |
|  |  | 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 приготовления 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                       | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                                       |
|  |                                                                                                                       | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                           |
|  |                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                       | 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                                                         |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |  | 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 приготовления 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                           | приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации                                                |
|  |                                                                                                           | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                           | 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                                                                        |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                |
|  |  | 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                              | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                                                                                                                              | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                              | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                              | 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 макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: |
|  |  | замачивать в воде или молоке;                                                                                                                                                                 |
|  |  | бланшировать;                                                                                                                                                                                 |
|  |  | варить в воде или в молоке;                                                                                                                                                                   |
|  |  | готовить на пару;                                                                                                                                                                             |
|  |  | припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;                                                                                                                                             |
|  |  | жарить предварительно отваренные;                                                                                                                                                             |
|  |  | готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;                                                                                                                            |
|  |  | готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;                                                                                                                                          |
|  |  | выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;                                                                                                       |
|  |  | готовить пюре из бобовых;                                                                                                                                                                     |
|  |  | определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                           |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                     |
|  |  | рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                           |
|  |  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                 |
|  |  | проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                              |
|  |  | порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                             |
|  |  | выдерживать температуру по-                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | дачи 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                                                                                                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                          |
|  |  | 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 приготовления 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 приготовления 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                       | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки                                                             |
|  |                                                                                                                                                                                       | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                           |
|  |                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                       | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                       | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
|  |                                                                                                                                                                                       | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                       | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;                                               |
|  |                                                                                                                                                                                       | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с                                                                                                                                         |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) |
|  |  | определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | выбирать, применять комбиниро-                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | вать 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                               |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                          |
|  |  | 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                                                                                                                                                     |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                         |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
|  |                                                                                                                                                                                            | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                |
|  |                                                                                                                                                                                            | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                            | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;          |
|  |                                                                                                                                                                                            | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                         |
|  |                                                                                                                                                                                            | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                                            | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                 |
|  |                                                                                                                                                                                            | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                            | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента              |
|  |                                                                                                                                                                                            | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд,                                                                                         |

|  |  |                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:     |
|  |  | варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;                                                                  |
|  |  | готовить на пару;                                                                                                     |
|  |  | припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;                               |
|  |  | жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;          |
|  |  | жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; |
|  |  | фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;                                                                       |
|  |  | варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;                         |
|  |  | бланшировать и отваривать мясо крабов;                                                                                |
|  |  | припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;                                                  |
|  |  | жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;                     |
|  |  | определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;   |
|  |  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в                                              |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                               |
|  |  | порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                              |
|  |  | охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                       |
|  |  | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                            |
|  |  | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                                   |
|  |  | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                                                                                             |
|  |  | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                               |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
|  |  | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                       |
|  |  | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья                                         |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                |
|  |  | 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 приготовления 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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                                   | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; |
|  |                                                                                                                                                                                                   | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                            |
|  |                                                                                                                                                                                                   | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                                   | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность                                                                         |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;                                                                                                                       |
|  |  | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;                                                                            |
|  |  | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                             |
|  |  | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                                                          |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                               |
|  |  | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента                                                 |
|  |  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных |
|  |  | свойств:                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;                                                                                                              |
|  |  | варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;                                                                                                                       |

|  |  |                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;                             |
|  |  | жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;                                                                                          |
|  |  | жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;                                |
|  |  | жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; |
|  |  | жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;                                                                                                  |
|  |  | жарить пластованные тушки птицы под прессом;                                                                                                                            |
|  |  | жарить на шпалках, на вертеле на огне, на гриле;                                                                                                                        |
|  |  | тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;                                                                                                       |
|  |  | запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;                |
|  |  | бланшировать, отваривать мясные продукты;                                                                                                                               |
|  |  | определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов,                                                                               |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                 |
|  |  | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                               |
|  |  | порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                                                                              |
|  |  | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                      |
|  |  | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                                                            |
|  |  | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                                                                     |
|  |  | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                        |
|  |  | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                           |
|  |  | вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
|  |  | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                           |
|  |  | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                     |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                    |
|  |  | 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 приготовления 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                                                                                                                                                                              |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов                                                                               |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | подготовки рабочего места для порционирования                                                                                                                                                                             |



|  |  |                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                |
|  |  | подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                        |
|  |  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                        |
|  |  | 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                                                                                                                                                                                       |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                           |
|  |  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                      |
|  |  | организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                                                               |
|  |  | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                         |
|  |  | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |
|  |  | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                         |
|  |  | требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; |
|  |                                                                                                                      | правила оформления заявок на склад                                                                                                                         |
|  | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                      | приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче                                                                          |
|  |                                                                                                                      | <b>Умения:</b>                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                      | 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 производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления 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                                                                                     |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                              |
|  |  | 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                         | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента                                        |
|  |                                                                                                                         | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
|  |                                                                                                                         | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                         | 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 санитарногигиенические требования при приготовления 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                                                                                                 |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                     |
|  |  | 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 приготовления 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                       | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;                 |
|  |                                                                                                                                                       | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
|  |                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                       | 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 из овощей, грибов;                                                                                |
|  |  | измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;                                                        |
|  |  | доводить до вкуса;                                                                                                   |
|  |  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;     |

|  |  |                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления 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                                                                                                 |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                           |
|  |  | 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 приготовления 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, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
|  |                                                                                                                                                                | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                 |
|  |                                                                                                                                                                | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                | 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 санитарногигиенические требования при приготовления 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                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                |
|  |  | 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 приготовления 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                             | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
|  |                                                                                                                                                             | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                               |
|  |                                                                                                                                                             | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                             | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;          |
|  |                                                                                                                                                             | организовывать их хранение в процессе приготовления;                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                             | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                             | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                               |
|  |                                                                                                                                                             | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                     |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                                                    |
|  |  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: |
|  |  | охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;                                                                                                                                    |
|  |  | порционировать отварную, жареную, 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 санитарногигиенические требования при приготовления 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                                   |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                          |
|  |  | 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 приготовления                                                                                                                          |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 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                                                                                                                           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                              | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                              | подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                         |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                              | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                              | 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                                                                                                                                                   |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                           |
|  |  | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                       |
|  |  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  |
|  |  | организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                                                            |
|  |  | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                            |
|  |  | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-                                                                 |

|  |                                                                          |                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                          | техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                                      |
|  |                                                                          | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                               |
|  |                                                                          | требования к личной гигиене персонала при подготовки 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;                                 |
|  |                                                                          | условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                                                               |
|  |                                                                          | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
|  |                                                                          | правила оформления заявок на склад                                                                                                                                 |
|  | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                     |
|  |                                                                          | приготовления, творческого оформления и подготовки к                                                                                                               |

|  |                                                                        |                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | реализации холодных сладких блюд, десертов                                                                                                                   |
|  |                                                                        | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                     |
|  |                                                                        | <b>Умения:</b>                                                                                                                                               |
|  |                                                                        | 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 уче-                                                     |
|  |                                                                        | том 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                                                 |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  |  | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|  |  | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |



|  |  |                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                             |
|  |  | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                           |
|  |  | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                 |
|  |  | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                              |
|  |  | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;                                                                    |
|  |  | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                     |
|  |  | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                                          |
|  |  | техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |  | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |  | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |  | требования к безопасности хранения готовых холодных                                                                                                                   |

|  |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                  | сладких блюд, десертов<br>разнообразного ассортимента;                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                  | правила общения с потребителя-                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                  | ми;                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                  | базовый словарный запас на<br>иностранном языке;                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                  | техника общения, ориентированная<br>на потребителя                                                                                                                         |
|  | ПК 4.3. Осуществлять<br>приготовление, творческое<br>оформление и подготовку к<br>реализации горячих сладких<br>блюд, десертов<br>разнообразного<br>ассортимента | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                  | приготовления, творческого<br>оформления и подготовки к<br>реализации горячих сладких блюд,<br>десертов                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                  | ведения расчетов с потребителями<br>при отпуске продукции на вынос,<br>взаимодействии с потребителями<br>при отпуске продукции с<br>прилавка/раздачи                       |
|  |                                                                                                                                                                  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                  | подбирать в соответствии с<br>технологическими требованиями,<br>оценка качества и безопасности<br>основных продуктов и<br>дополнительных ингредиентов;                     |
|  |                                                                                                                                                                  | организовывать их хранение в<br>процессе приготовления горячих<br>сладких блюд, десертов с<br>соблюдением требований по<br>безопасности продукции, товарного<br>соседства; |
|  |                                                                                                                                                                  | выбирать, подготавливать<br>ароматические вещества;                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                  | взвешивать, измерять продукты,<br>входящие в состав горячих сладких<br>блюд, десертов в соответствии с<br>рецептурой;                                                      |
|  |                                                                                                                                                                  | осуществлять взаимозаменяемость<br>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                                                 |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                            |
|  |  | 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 горячих сладких блюд, десертов;                                         |

|  |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                   | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                   | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                   | техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |                                                                                                                                   | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                                                                   | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |                                                                                                                                   | требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                               |
|  |                                                                                                                                   | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                   | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                      |
|  | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                   | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков                                                                                    |
|  |                                                                                                                                   | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                             |
|  |                                                                                                                                   | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                   | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности                                                                             |

|  |  |                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                        |
|  |  | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;           |
|  |  | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                         |
|  |  | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;                                                          |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                          |
|  |  | использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента                                                       |
|  |  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; |
|  |  | отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;                                                                                                                   |
|  |  | смешивать различные соки с другими ингредиентам;                                                                                                         |
|  |  | проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;                                                 |
|  |  | готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;                                                                                                      |
|  |  | готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;                                                                      |

|  |  |                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | готовить лимонады;                                                                                                                                                          |
|  |  | готовить холодные алкогольные напитки;                                                                                                                                      |
|  |  | готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;                                                                                                            |
|  |  | подготавливать пряности для напитков;                                                                                                                                       |
|  |  | определять степень готовности напитков;                                                                                                                                     |
|  |  | доводить их до вкуса;                                                                                                                                                       |
|  |  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;                                |
|  |  | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления                                                                                                               |
|  |  | проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                            |
|  |  | порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
|  |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                        |
|  |  | выдерживать температуру подачи холодных напитков;                                                                                                                           |
|  |  | хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                                                         |
|  |  | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                  |



|  |  |                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                          |
|  |  | владеть профессиональной терминологией;                                                                                      |
|  |  | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков                                                 |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                               |
|  |  | 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                                                                                                            |
|  | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                  | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;                                                                       |
|  |                                                                                                                                  | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                |
|  |                                                                                                                                  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                  | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;              |

|  |  |                                                                                                                                                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;           |
|  |  | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                        |
|  |  | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;                                                          |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                         |
|  |  | использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента                                                       |
|  |  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; |
|  |  | заваривать чай;                                                                                                                                         |
|  |  | варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;                                                                                                  |
|  |  | готовить кофе на песке;                                                                                                                                 |
|  |  | обжаривать зерна кофе;                                                                                                                                  |
|  |  | варить какао, горячий шоколад;                                                                                                                          |
|  |  | готовить горячие алкогольные напитки;                                                                                                                   |
|  |  | подготавливать пряности для напитков;                                                                                                                   |
|  |  | определять степень готовности напитков;                                                                                                                 |
|  |  | доводить их до вкуса;                                                                                                                                   |

|  |  |                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;                     |
|  |  | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления                                                                                                    |
|  |  | Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                  |
|  |  | порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
|  |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                             |
|  |  | выдерживать температуру подачи горячих напитков;                                                                                                                 |
|  |  | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                      |
|  |  | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                              |
|  |  | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                          |
|  |  | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                   |
|  |  | 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                                                                                                                               |
|  | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                                       | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
|  |                                                                                                                                                                       | подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты                            |
|  |                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                                       | 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 |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | требования охраны труда, пожарной безопасности и                                                                                                                                                                       |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                                                                           |
|  |  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                     |
|  |  | организация работ в кондитерском цехе;                                                                                                                                                                                      |
|  |  | последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                                                                         |
|  |  | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
|  |  | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                        |
|  |  | требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 приготовления 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                          | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов                                                                                     |
|  |                                                                                                                                          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                          | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                         |

|  |  |                                                                                                                                                       |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных 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 отлеочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;                                                |
|  |  | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                       |
|  |  | использовать региональные продукты для приготовления отлеочных полуфабрикатов;                                                                        |
|  |  | хранить, подготавливать отлеочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-                                                  |
|  |  | сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.                                                                                                 |
|  |  | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отлеочных полуфабрикатов:                                                |
|  |  | готовить желе;                                                                                                                                        |
|  |  | хранить, подготавливать отлеочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, сыпки, 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 жженный 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                                                                                                     |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                        |

|  |  |                                                                                                                                                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                             | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                 |
|  |                                                                                                                                             | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
|  |                                                                                                                                             | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                             | 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 требова-                                   |
|  |                                                                                                                                             | ний 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                                                   |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  |  | 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;                                                                                                             |
|  | ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                           |
|  |                                                                        | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                            |
|  |                                                                        | приготовления, творческого оформления и подготовки к                                                                                                      |



|  |                                                                    |                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;                                                                                      |
|  |                                                                    | ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                 |
|  |                                                                    | <b>Умения:</b>                                                                                                                                           |
|  |                                                                    | 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                                                     |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  |  | 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                 | 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                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                  |
|  |  | 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                                                               |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  |  | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания | ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента | <b>Навыки:</b><br>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                          | <b>Уметь:</b><br>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                          | <b>Знания:</b><br>Основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;                                                          |



|  |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ПК 6.2 Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей различного возраста</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>         Приготовления блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.</p> <p>Варки мясных и куриных бульонов; супов. Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.</p> <p><b>Уметь:</b><br/>         Приготовлять блюда для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.<br/>         Варить мясные и куриные бульоны; супы. Приготавливать различные виды пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.<br/>         Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него хлебобулочные и кулинарные изделия. Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.</p> <p><b>Знания:</b><br/>         особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                           |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           |                                                    | <p>оборудование; способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи пищи детям.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий | <p><b>Владеть навыками:</b><br/>         Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции<br/>         Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции<br/>         Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству<br/>         Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции<br/>         Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации<br/>         Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p> <p><b>Умения:</b><br/>         Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции<br/>         Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах<br/>         Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе</p> <p>Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>         Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции<br/>         Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации<br/>         Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p><b>Умения:</b><br/>         Применять приемы смешанной закваски<br/>         Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента<br/>         Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <p><b>Знать:</b><br/>         Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания<br/>         Способы организации питания, в том числе диетического<br/>         Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента<br/>         Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов<br/>         Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                       | <p>характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий | <p><b>Навыки:</b></p> <p>Замешивание и формовка теста вручную</p> <p>Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                       | <p><b>Умения:</b></p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                       | <p><b>Знать:</b></p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых</p> |

|  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                             | <p>при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <p>ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> |

|  |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                           | <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p>ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции</p> <p>Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции</p> <p>Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу</p> <p>Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</p> <p>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</p> <p>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за</p> |

|  |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                       | готовую хлебобулочную продукцию                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                       | <p><b>Знания:</b><br/>         Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания<br/>         Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента<br/>         Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента<br/>         Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции<br/>         Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке<br/>         Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции<br/>         Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> |
|  | ПК 7.6 Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | <p><b>Навыки:</b><br/>         Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Умения:</b><br/>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p><b>Знания:</b><br/>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

| Часть ОПОП-П<br>обязательная | Наименование вида<br>деятельности                                                                                     | Код и наименование<br>профессиональной<br>компетенции                                                                                                                                | Код<br>профессионального<br>стандарта | Код и<br>наименование<br>обобщенной<br>трудовой функции    | Код и наименование<br>трудовой функции                                                    |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД по ФГОС СПО               | ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | <i>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i> | 33.011                                | <i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>         |
|                              |                                                                                                                       | <i>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>                                                | 33.011                                | <i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|                              |                                                                                                                       | <i>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к</i>                                                                                                                                | 33.011                                | <i>В Приготовление блюд, напитков и</i>                    | <i>В/02.4 Приготовление, оформление и</i>                                                 |

|  |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |        |                                                            |                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                 | <i>реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</i>                                                     |        | <i>кулинарных изделий</i>                                  | <i>презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>                                    |
|  |                                                                                                                                 | <i>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i> | 33.011 | <i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|  | ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <i>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в</i>   | 33.011 | <i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>         |

|  |  |                                                                                                                               |        |                                                                |                                                                                               |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <i>соответствии с инструкциями и регламентами.</i>                                                                            |        |                                                                |                                                                                               |
|  |  | <i>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</i>          | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</i> | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</i>             | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</i>                                               | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и</i>                    |

|  |  |                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                |                                                                                               |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <i>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</i>                                                                        |        |                                                                | <i>кулинарных изделий</i>                                                                     |
|  |  | <i>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</i>      | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</i> | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |

|  |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                |                                                                                               |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                  | <i>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</i> | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|  | ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <i>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>           | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>             |
|  |                                                                                                                                  | <i>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</i>                                                                                                           | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и</i>                    |

|  |  |                                                                                                                                                               |        |                                                                        |                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <i>разнообразного ассортимента.</i>                                                                                                                           |        |                                                                        | <i>кулинарных изделий</i>                                                                                     |
|  |  | <i>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</i>                               | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление<br/>блюд, напитков и<br/>кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>презентация блюд,<br/>напитков и<br/>кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</i> | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление<br/>блюд, напитков и<br/>кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>презентация блюд,<br/>напитков и<br/>кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</i>      | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление<br/>блюд, напитков и<br/>кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>презентация блюд,<br/>напитков и<br/>кулинарных изделий</i> |

|  |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |        |                                                            |                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                           | <i>ассортимента.</i>                                                                                                                                                                                                                 |        |                                                            |                                                                                           |
|  |                                                                                                                                           | <i>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</i>                                                                  | 33.011 | <i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i> |
|  | ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | <i>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.</i> | 33.011 | <i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>         |
|  |                                                                                                                                           | <i>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</i>                                                                                                                                                                   | 33.011 | <i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,</i>                               |



|  |  |                                                                                                                                                        |        |                                                                        |                                                                                                               |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <i>подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i>                                                            |        |                                                                        | <i>напитков и кулинарных изделий</i>                                                                          |
|  |  | <i>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i> | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление<br/>блюд, напитков и<br/>кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>презентация блюд,<br/>напитков и<br/>кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</i>              | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление<br/>блюд, напитков и<br/>кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>презентация блюд,<br/>напитков и<br/>кулинарных изделий</i> |
|  |  | <i>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</i>                                                     | 33.011 | <i>В<br/>Приготовление<br/>блюд, напитков и<br/>кулинарных изделий</i> | <i>В/02.4<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>презентация блюд,<br/>напитков и<br/>кулинарных изделий</i> |

|  |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                               |        |                                                                                                                                                 |                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                  | <i>напитков<br/>разнообразного<br/>ассортимента.</i>                                                                                                                          |        |                                                                                                                                                 |                                                                                      |
|  | ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | <i>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</i> | 33.010 | <i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i> | <i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</i> |
|  |                                                                                                                                  | <i>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>                              | 33.010 | <i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i> | <i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</i> |
|  |                                                                                                                                  | <i>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое</i>                                                                                                                          | 33.010 | <i>В Изготовление теста, отделочных</i>                                                                                                         | <i>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация</i>                                 |

|  |  |                                                                                                                                                   |        |                                                                                                                                                 |                                                                                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <i>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</i>                                             |        | <i>полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i>                                  | <i>кондитерской и шоколадной продукции</i>                                               |
|  |  | <i>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</i> | 33.010 | <i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i> | <i>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i> |
|  |  | <i>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</i>           | 33.010 | <i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i> | <i>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i> |

|                            |                                                                 |                                                                                                      |        |                                                                    |                                                                                                      |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |                                                                 |                                                                                                      |        | <i>ассортимента</i>                                                |                                                                                                      |
| ВД по запросу работодателя | ВД 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | <i>ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий</i>                                            | 33.014 | <i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i> | <i>В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий</i>                                            |
|                            |                                                                 | <i>ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</i> | 33.014 | <i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i> | <i>В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</i> |
|                            |                                                                 | <i>ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий</i>                                                         | 33.014 | <i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i> | <i>В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий</i>                                                         |
|                            |                                                                 | <i>ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий</i>                                                          | 33.014 | <i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i> | <i>В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий</i>                                                          |
|                            |                                                                 | <i>ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>                                            | 33.014 | <i>В Изготовление, презентация и продажа</i>                       | <i>В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>                                            |

|  |  |                                                                                                                              |        |                                                                    |   |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |                                                                                                                              |        | <i>хлебобулочных изделий</i>                                       |   |
|  |  | <i>ПК 7.6 Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</i> | 33.014 | <i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i> | - |

| Часть ОПОП-П вариативная   | Наименование вида деятельности                                                                                                                                         | Код и наименование профессиональной компетенции                                                                                                                                                                                                         | Наименование квалификационного справочника | Наименование раздела            | Должностные характеристики                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД по запросу работодателя | ВД 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания | ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента<br>ПК 6.2 Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей | ЕТКС, 2019<br>Выпуск № 51                  | Торговля и общественное питание | Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей; |

|  |  |                     |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | различного возраста |  |  | <p>вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов. Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша</p> |
|--|--|---------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  | <p>и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд. Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий.</p> <p>Порционирование и раздача блюд в соответствии с</p> |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |  |                                                                                   |
|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  | возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста |
|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------|

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

[illegible]



[illegible]

[illegible]

## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

| Индекс        | Наименование                    | Форма промежуточной аттестации<br>(зачет, диф. зачет) | Всего       | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы в академических часах |          |                          |                        |                          | Обязательная часть образовательной программы в ак.ч. | Вариативная часть образовательной программы в ак.ч. | Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам |            |            |            |           |           |
|---------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------|--------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|
|               |                                 |                                                       |             |                                        | Учебные занятия                                       | Практики | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |                                                      |                                                     | 1 курс                                                                |            | 2 курс     |            | 3 курс    |           |
| 1             | 2                               | 3                                                     | 4           | 5                                      | 6                                                     | 7        | 8                        | 9                      | 10                       | 11                                                   | 12                                                  | 1 семестр                                                             | 2 семестр  | 1 семестр  | 2 семестр  | 1 семестр | 2 семестр |
| <b>ООД.00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b> |                                                       | <b>1476</b> | <b>562</b>                             | <b>1436</b>                                           | <b>0</b> | <b>0</b>                 | <b>10</b>              | <b>30</b>                | <b>0</b>                                             | <b>0</b>                                            | <b>468</b>                                                            | <b>464</b> | <b>330</b> | <b>142</b> | <b>72</b> | <b>0</b>  |
| ООДб.01       | Русский язык                    | ДЗ                                                    | <b>78</b>   | <b>30</b>                              | 78                                                    |          |                          |                        |                          |                                                      |                                                     |                                                                       | 78         |            |            |           |           |
| ООДб.02       | Литература                      | ДЗ                                                    | <b>108</b>  | <b>42</b>                              | 108                                                   |          |                          |                        |                          |                                                      |                                                     | 60                                                                    | 48         |            |            |           |           |
| ООДб.03       | Математика                      | ДЗ/Э                                                  | <b>226</b>  | <b>88</b>                              | 220                                                   |          |                          |                        | 6                        |                                                      |                                                     | 50                                                                    | 136        | 40         |            |           |           |
| ООДу.04       | Иностранный язык                | Э                                                     | <b>144</b>  | <b>56</b>                              | 138                                                   |          |                          |                        | 6                        |                                                      |                                                     |                                                                       |            | 68         | 76         |           |           |

|              |                                                               |      |            |            |            |          |          |           |           |            |            |           |            |           |           |           |            |
|--------------|---------------------------------------------------------------|------|------------|------------|------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| ООДy.05      | Информатика                                                   | Э    | 144        | 56         | 138        |          |          |           | 6         |            |            |           |            | 78        | 66        |           |            |
| ООДб.06      | Физика                                                        | ДЗ   | 108        | 44         | 108        |          |          |           |           |            |            | 54        | 54         |           |           |           |            |
| ООДy.07      | Химия                                                         | Э    | 144        | 56         | 138        |          |          |           | 6         |            |            |           |            | 144       |           |           |            |
| ООДб.08      | Биология                                                      | ДЗ   | 72         | 28         | 72         |          |          |           |           |            |            | 38        | 34         |           |           |           |            |
| ООДб.09      | История                                                       | Э    | 136        | 52         | 130        |          |          |           | 6         |            |            | 56        | 80         |           |           |           |            |
| ООДб.10      | Обществознание                                                | ДЗ   | 72         | 28         | 72         |          |          |           |           |            |            |           |            |           |           | 72        |            |
| ООДб.11      | География                                                     | ДЗ   | 72         | 28         | 72         |          |          |           |           |            |            | 72        |            |           |           |           |            |
| ООДб.12      | Физическая культура                                           | З/ДЗ | 72         | 28         | 72         |          |          |           |           |            |            | 38        | 34         |           |           |           |            |
| ООДб.13      | Основы безопасности и защиты Родины                           | ДЗ   | 68         | 26         | 68         |          |          |           |           |            |            | 68        |            |           |           |           |            |
| ИП           | Индивидуальный проект                                         | ДЗ   | 32         |            | 22         |          |          | 10        |           |            |            | 32        |            |           |           |           |            |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                              |      | <b>594</b> | <b>332</b> | <b>540</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>44</b> | <b>10</b> | <b>354</b> | <b>240</b> | <b>88</b> | <b>198</b> | <b>20</b> | <b>24</b> | <b>38</b> | <b>226</b> |
| ОП.01        | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Э    | 54         | 30         | 50         |          |          |           | 4         | 32         | 22         |           | 54         |           |           |           |            |
| ОП.02        | Основы товароведения продовольственных товаров                | ДЗ   | 56         | 32         | 48         |          |          | 8         |           | 32         | 24         | 56        |            |           |           |           |            |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места            | Э    | 82         | 46         | 72         |          |          | 4         | 6         | 44         | 38         | 32        | 50         |           |           |           |            |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ   | 42         | 22         | 38         |          |          | 4         |           | 32         | 10         |           |            |           |           |           | 42         |

|              |                                                                                                                        |       |             |             |            |            |          |           |           |             |           |          |           |            |            |            |            |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|-------------|------------|------------|----------|-----------|-----------|-------------|-----------|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.05        | Основы калькуляции и учета                                                                                             | ДЗ    | 54          | 30          | 48         |            |          | 6         |           | 32          | 22        |          | 54        |            |            |            |            |
| ОП.06        | Охрана труда                                                                                                           | ДЗ    | 40          | 24          | 34         |            |          | 6         |           | 32          | 8         |          | 40        |            |            |            |            |
| ОП.07        | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                       | ДЗ    | 46          | 28          | 46         |            |          |           |           | 32          | 14        |          |           |            |            |            | 46         |
| ОП.08        | Безопасность жизнедеятельности                                                                                         | ДЗ    | 68          | 30          | 62         |            |          | 6         |           | 68          |           |          |           |            |            |            | 68         |
| ОП.09        | Физическая культура                                                                                                    | ДЗ/ДЗ | 82          | 50          | 72         |            |          | 10        |           | 50          | 32        |          |           | 20         | 24         | 38         |            |
| ОП.10*       | Эффективное поведение на рынке труда                                                                                   | ДЗ    | 32          | 18          | 32         |            |          |           |           |             | 32        |          |           |            |            |            | 32         |
| ОП.11ц*      | Информационное обеспечение бизнес-процессов в общественном питании                                                     | ДЗ    | 38          | 22          | 38         |            |          |           |           |             | 38        |          |           |            |            |            | 38         |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                           |       | <b>1982</b> | <b>1770</b> | <b>938</b> | <b>900</b> | <b>0</b> | <b>66</b> | <b>78</b> | <b>1950</b> | <b>32</b> | <b>0</b> | <b>88</b> | <b>262</b> | <b>698</b> | <b>502</b> | <b>432</b> |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> |       | <b>350</b>  | <b>310</b>  | <b>176</b> | <b>144</b> | <b>0</b> | <b>12</b> | <b>18</b> | <b>350</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>88</b> | <b>262</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   |            |
| МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                | ДЗ    | 66          | 52          | 60         |            |          | 6         |           | 66          |           |          | 22        | 44         |            |            |            |

|           |                                                                                                                                  |    |     |     |     |     |   |    |    |     |   |   |    |    |     |    |  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|---|----|----|-----|---|---|----|----|-----|----|--|
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                        | Э  | 128 | 102 | 116 |     |   | 6  | 6  | 128 |   |   | 66 | 62 |     |    |  |
| УП.01     | Учебная практика                                                                                                                 |    | 72  | 72  |     | 72  |   |    |    | 72  |   |   |    | 72 |     |    |  |
| ПП.01     | Производственная практика                                                                                                        | ДЗ | 72  | 72  |     | 72  |   |    |    | 72  |   |   |    | 72 |     |    |  |
| ПА        | Экзамен по модулю                                                                                                                | Э  | 12  | 12  |     |     |   |    | 12 | 12  |   |   |    | 12 |     |    |  |
| ПМ.02     | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |    | 388 | 348 | 178 | 180 | 0 | 12 | 18 | 388 | 0 | 0 | 0  | 0  | 304 | 84 |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                       | ДЗ | 66  | 52  | 60  |     |   | 6  |    | 66  |   |   |    |    | 66  |    |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                          | Э  | 130 | 104 | 118 |     |   | 6  | 6  | 130 |   |   |    |    | 130 |    |  |
| УП.02     | Учебная практика                                                                                                                 | ДЗ | 72  | 72  |     | 72  |   |    |    | 72  |   |   |    |    | 72  |    |  |
| ПП.02     | Производственная практика                                                                                                        | ДЗ | 108 | 108 |     | 108 |   |    |    | 108 |   |   |    |    | 36  | 72 |  |
| ПА        | Экзамен по модулю                                                                                                                | Э  | 12  | 12  |     |     |   |    | 12 | 12  |   |   |    |    |     | 12 |  |

|           |                                                                                                                                     |    |     |     |     |     |   |    |    |     |   |   |   |   |     |     |   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|---|----|----|-----|---|---|---|---|-----|-----|---|
| ПМ.03     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |    | 400 | 356 | 192 | 180 | 0 | 16 | 12 | 400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 400 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                         | Э  | 68  | 52  | 60  |     |   | 6  | 2  | 68  |   |   |   |   |     | 68  |   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                            | Э  | 146 | 118 | 132 |     |   | 10 | 4  | 146 |   |   |   |   |     | 146 |   |
| УП.03     | Учебная практика                                                                                                                    |    | 72  | 72  |     | 72  |   |    |    | 72  |   |   |   |   |     | 72  |   |
| ПП.03     | Производственная практика                                                                                                           | ДЗ | 108 | 108 |     | 108 |   |    |    | 108 |   |   |   |   |     | 108 |   |
| ПА        | Экзамен по модулю                                                                                                                   | Э  | 6   | 6   |     |     |   |    | 6  | 6   |   |   |   |   |     | 6   |   |
| ПМ.04     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |    | 394 | 352 | 186 | 180 | 0 | 16 | 12 | 394 | 0 | 0 | 0 | 0 | 394 | 0   | 0 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                              | ДЗ | 66  | 52  | 60  |     |   | 6  |    | 66  |   |   |   |   | 66  |     |   |

|           |                                                                                                                                   |    |     |     |     |     |   |    |    |     |    |   |   |   |         |    |     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|---|----|----|-----|----|---|---|---|---------|----|-----|
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                               | Э  | 142 | 114 | 126 |     |   | 10 | 6  | 142 |    |   |   |   | 14<br>2 |    |     |
| УП.04     | Учебная практика                                                                                                                  |    | 72  | 72  |     | 72  |   |    |    | 72  |    |   |   |   | 72      |    |     |
| ПП.04     | Производственная практика                                                                                                         | ДЗ | 108 | 108 |     | 108 |   |    |    | 108 |    |   |   |   | 10<br>8 |    |     |
| ПА        | Экзамен по модулю                                                                                                                 | Э  | 6   | 6   |     |     |   |    | 6  | 6   |    |   |   |   | 6       |    |     |
| ПМ.05     | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> |    | 450 | 404 | 206 | 216 | 0 | 10 | 18 | 418 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0       | 18 | 432 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                     | Э  | 68  | 52  | 60  |     |   | 6  | 2  | 68  |    |   |   |   |         | 18 | 50  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                        | Э  | 154 | 124 | 146 |     |   | 4  | 4  | 122 | 32 |   |   |   |         |    | 154 |
| УП.05     | Учебная практика                                                                                                                  |    | 72  | 72  |     | 72  |   |    |    | 72  |    |   |   |   |         |    | 72  |
| ПП.05     | Производственная практика                                                                                                         | ДЗ | 144 | 144 |     | 144 |   |    |    | 144 |    |   |   |   |         |    | 144 |
| ПА        | Экзамен по модулю                                                                                                                 | Э  | 12  | 12  |     |     |   |    | 12 | 12  |    |   |   |   |         |    | 12  |



|               |                                                                  |    |             |             |             |             |          |            |            |             |            |            |            |            |            |            |            |
|---------------|------------------------------------------------------------------|----|-------------|-------------|-------------|-------------|----------|------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>ПМ.06*</b> | <b>Подача блюд и напитков в организациях питания</b>             |    | <b>170</b>  | <b>158</b>  | <b>46</b>   | <b>108</b>  | <b>0</b> | <b>4</b>   | <b>12</b>  | <b>0</b>    | <b>170</b> | <b>56</b>  | <b>114</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
| МДК.06.01     | Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков  | Э  | 56          | 44          | 46          |             |          | 4          | 6          |             | 56         | 56         |            |            |            |            |            |
| УП.06         | Учебная практика                                                 |    | 36          | 36          |             | 36          |          |            |            |             | 36         |            | 36         |            |            |            |            |
| ПП.06         | Производственная практика                                        | ДЗ | 72          | 72          |             | 72          |          |            |            |             | 72         |            | 72         |            |            |            |            |
| ПА            | Экзамен по модулю                                                | Э  | 6           | 6           |             |             |          |            | 6          |             | 6          |            | 6          |            |            |            |            |
| <b>ПМ.07*</b> | <b>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</b> |    | <b>170</b>  | <b>158</b>  | <b>50</b>   | <b>108</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>   | <b>12</b>  | <b>0</b>    | <b>170</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>170</b> |
| МДК.07.01     | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента  | Э  | 56          | 44          | 50          |             |          |            | 6          |             | 56         |            |            |            |            |            | 56         |
| УП.07         | Учебная практика                                                 |    | 36          | 36          |             | 36          |          |            |            |             | 36         |            |            |            |            |            | 36         |
| ПП.07         | Производственная практика                                        | ДЗ | 72          | 72          |             | 72          |          |            |            |             | 72         |            |            |            |            |            | 72         |
| ПА            | Экзамен по модулю                                                | Э  | 6           | 6           |             |             |          |            | 6          |             | 6          |            |            |            |            |            | 6          |
| <b>ГИА.00</b> | <b>Государственная итоговая аттестация</b>                       |    | 36          | 36          |             |             |          |            |            | 36          |            |            |            |            |            |            | 36         |
| <b>Итого:</b> |                                                                  |    | <b>4428</b> | <b>3016</b> | <b>3010</b> | <b>1116</b> | <b>0</b> | <b>124</b> | <b>142</b> | <b>2340</b> | <b>612</b> | <b>612</b> | <b>864</b> | <b>612</b> | <b>864</b> | <b>612</b> | <b>864</b> |

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

| № п/п | Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля      | Количество часов | Категория | Обоснование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 22               | ПОП-П     | Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции                                          |
| 2     | ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров                | 24               | ПОП-П     | Часы вариативной части направлены на формирование умений 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                                                                         |
| 3     | ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места            | 62               | ПОП-П     | Часы вариативной части направлены на формирование умений 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 |

|   |                                                                     |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|---------------------------------------------------------------------|----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 10 | ПОП-П | Часы вариативной части направлены на формирование умений проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях |
| 5 | ОП 05 Основы калькуляции и учета                                    | 22 | ПОП-П | Часы вариативной части направлены на формирование умений 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 собственного производства, оформлять калькуляционные карточки      |
| 6 | ОП 06 Охрана труда                                                  | 8  | ПОП-П | Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций отрасли Туризма и сферы услуг; фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда                                                   |
| 7 | ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности              | 14 | ПОП-П | Часы вариативной части направлены на формирование умений понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные                                                                                                                                                                       |

|    |                                               |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                               |    |       | темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 8  | ОП 09 Физическая культура                     | 32 | ПОП-П | Часы вариативной части направлены на формирование умений использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 9  | ОП 10 Основы предпринимательской деятельности | 32 | ПОП-П | Дисциплина введена с целью формирования умений составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;<br>структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;<br>оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| 10 | ОП 11 Эффективное поведение на рынке труда    | 32 | ПОП-П | Дисциплина введена с целью формирования качеств личности, способствующих оптимальной адаптации в коллективе и взаимодействию с потенциальным работодателем; карьерному росту, а также для формирования навыков и способов определения целей поиска работы, осуществления телефонных звонков и визитов к работодателю с целью трудоустройства,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|              |                                                                                                                                                                       |     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                                                                                                                                                                       |     |              | составления профессионального резюме, поискового письма, объявления о поиске работы и др. документов, прохождения испытаний при приеме на работу, осуществление поиска работы с помощью сети Интернет и другое/ с целью коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья                                                          |
| 11           | ОП 12 Информационное обеспечение бизнес-процессов                                                                                                                     | 38  | ЦОМ          | ЦОМ введен по запросу отраслевого предприятия ОО «Комбинат школьного питания «Огонек» с целью формирования у студентов теоретических знаний и практических навыков необходимых для проведения научной работы и реализации инновационных проектов с использованием современных компьютерных средств; компетенций в сфере компьютерных технологий в инновационной деятельности                                     |
| 12           | ПМ 06 Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания | 230 | работодатель | Профессиональный модуль введен по запросу отраслевого предприятия АО «Комбинат школьного питания «Огонек» с целью закрытия кадровой потребности в части освоения вида деятельности: Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания и выполнения работ по профессии 36677 Повар детского питания |
| 13           | ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий                                                                                                       | 230 | работодатель | Профессиональный модуль введен по запросу отраслевого предприятия АО «Комбинат школьного питания «Огонек» с целью закрытия кадровой потребности в части освоения вида деятельности: Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий и выполнения работ по профессии 16472 Пекарь                                                                                                                       |
| <b>Итого</b> |                                                                                                                                                                       | 756 |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

| № п/п | Вид учебного занятия.<br>Тема / Виды работ практик                                                                                         | Код и наименование МДК, практики                          | Длительность<br>обучения<br>(в ак. часах) | Семестр<br>обучения | Наименование<br>рабочего места,<br>участка/структурного<br>подразделения <sup>1</sup> | Ответственный<br>от предприятия      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1.    | Разработка меню<br>/ассортимента хлебобулочной<br>продукции                                                                                | УП 07 Учебная практика<br>ПП 07 Производственная практика | 6<br>6                                    | 6                   | Комната бригадира                                                                     | Дгебуадзе<br>Евгений<br>Владимирович |
| 2     | Составление заявок на<br>полуфабрикаты и продукты,<br>используемые в производстве<br>хлебобулочной продукции                               | УП 07 Учебная практика<br>ПП 07 Производственная практика | 6<br>18                                   | 6                   | Кондитерский цех                                                                      | Башкатова Галина<br>Александровна    |
| 3     | Подготовка товарных отчетов<br>по хлебобулочному<br>производству                                                                           | УП 07 Учебная практика<br>ПП 07 Производственная практика | 6<br>12                                   | 6                   | Кондитерский цех                                                                      | Дгебуадзе<br>Евгений<br>Владимирович |
| 4     | Обучение помощников пекаря<br>на рабочих местах<br>технологиям приготовления<br>хлебобулочной продукции                                    | УП 07 Учебная практика<br>ПП 07 Производственная практика | 6<br>12                                   | 6                   | Кондитерский цех                                                                      | Башкатова Галина<br>Александровна    |
| 5     | Оценка имеющихся трудовых<br>и материальных ресурсов для<br>хлебобулочного<br>производства, разработка<br>предложений по их<br>оптимизации | УП 07 Учебная практика<br>ПП 07 Производственная практика | 6<br>18                                   | 6                   | Кондитерский цех                                                                      | Башкатова Галина<br>Александровна    |
| 6     | Контроль подготовки к работе<br>хлебобулочного<br>производства, наличия                                                                    | УП 07 Учебная практика<br>ПП 07 Производственная практика | 6<br>12                                   | 6                   | Кондитерский цех                                                                      | Дгебуадзе<br>Евгений<br>Владимирович |

|    |                                                                                                                                           |                                                           |         |   |                          |                                    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------|---|--------------------------|------------------------------------|
|    | запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции              |                                                           |         |   |                          |                                    |
| 7  | Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий                                                     | ПП 07 Производственная практика                           | 12      | 6 | Кондитерский цех         | Дгебуадзе Евгений Владимирович     |
| 8  | Замешивание и формовка теста вручную                                                                                                      | ПП 07 Производственная практика                           | 6       | 6 | Кондитерский цех         | Башкатова Галина Александровна     |
| 9  | Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании                                                                                  | ПП 07 Производственная практика                           | 6       | 6 | Кондитерский цех         | Башкатова Галина Александровна     |
| 10 | Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу<br>Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям         | ПП 07 Производственная практика                           | 6       | 6 | Кондитерский цех         | Башкатова Галина Александровна     |
| 11 | Приготовления блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд. | УП 06 Учебная практика<br>ПП 06 Производственная практика | 6<br>6  | 6 | Столовая КШП<br>«Огонек» | Кожевникова Светлана Александровна |
| 12 | Приготовления блюд для детей различного возраста, салатов, винегретов.                                                                    | УП 06 Учебная практика<br>ПП 06 Производственная практика | 6<br>18 | 6 | Столовая КШП<br>«Огонек» | Кожевникова Светлана Александровна |
| 13 | Варки мясных и куриных бульонов; супов.                                                                                                   | УП 06 Учебная практика<br>ПП 06 Производственная практика | 6<br>24 | 6 | Столовая КШП<br>«Огонек» | Шартдинова Оксана Владимировна     |
| 14 | Приготовления различных видов пассеровок, соусов.                                                                                         | УП 06 Учебная практика<br>ПП 06 Производственная практика | 6<br>18 | 6 | Столовая КШП<br>«Огонек» | Кожевникова Светлана Александровна |

|    |                                                                                                                          |                                                           |         |   |                          |                                          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------|---|--------------------------|------------------------------------------|
| 15 | Приготовления различных видов суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов. | УП 06 Учебная практика<br>ПП 06 Производственная практика | 6<br>24 | 6 | Мясной цех               | Шартдинова<br>Оксана<br>Владимировна     |
| 16 | Приготовления запеканок; горячих и холодных третьих блюд.                                                                | УП 06 Учебная практика<br>ПП 06 Производственная практика | 6<br>18 | 6 | Столовая<br>«Огонек» КШП | Кожевникова<br>Светлана<br>Александровна |

#### 5.4. Календарный учебный график

[illegible]

## Сводные данные по бюджету времени

| Курс   | Обучение по модулям и дисциплинам |       |           |       |           |       | Промежуточная аттестация |       |           |       |           |       | Практики |       |           |       |           |       | ГИА   |       | Каникулы | Всего,<br>ак.ч |
|--------|-----------------------------------|-------|-----------|-------|-----------|-------|--------------------------|-------|-----------|-------|-----------|-------|----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-------|-------|----------|----------------|
|        | Всего                             |       | 1 семестр |       | 2 семестр |       | Всего                    |       | 1 семестр |       | 2 семестр |       | Всего    |       | 1 семестр |       | 2 семестр |       | Всего |       |          |                |
|        | нед.                              | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.                     | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.     | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.  | ак.ч. |          |                |
| 1 курс | 40                                | 1440  | 17        | 612   | 23        | 828   | 1                        | 36    | -         | -     | 1         | 36    | -        | -     | -         | -     | -         | -     | -     | -     | 11       | 1476           |
| 2 курс | 34                                | 1224  | 17        | 612   | 17        | 612   | 1                        | 36    | -         | -     | 1         | 36    | 6        | 216   | -         | -     | 6         | 216   | -     | -     | 11       | 1476           |
| 3 курс | 22                                | 792   | 10        | 360   | 12        | 432   | 1                        | 36    | 0,5       | 18    | 0,5       | 18    | 18       | 648   | 6         | 216   | 12        | 432   | -     | -     | 10       | 1476           |
| 4 курс | 20                                | 720   | 12        | 432   | 8         | 288   | 1                        | 36    | 0,5       | 18    | 0,5       | 18    | 18       | 648   | 4         | 144   | 14        | 504   | 2     | 72    | 3        | 1476           |



|       |     |      |    |      |    |      |   |     |   |    |   |     |    |      |    |     |    |      |   |    |    |      |
|-------|-----|------|----|------|----|------|---|-----|---|----|---|-----|----|------|----|-----|----|------|---|----|----|------|
| Всего | 116 | 4176 | 56 | 2016 | 60 | 2160 | 4 | 144 | 1 | 36 | 3 | 108 | 42 | 1512 | 10 | 360 | 32 | 1152 | 2 | 72 | 35 | 5904 |
|-------|-----|------|----|------|----|------|---|-----|---|----|---|-----|----|------|----|-----|----|------|---|----|----|------|

Обозначения и сокращения:

|    |                               |    |                          |    |                                     |
|----|-------------------------------|----|--------------------------|----|-------------------------------------|
| 36 | учение по модулям и дисциплин | 36 | практика                 | 36 | государственная итоговая аттестация |
| к  | каникулы                      | 36 | промежуточная аттестация |    |                                     |

### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО «Комбинат школьного питания «Огонек»», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на первом – четвертом курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) АО «Комбинат школьного питания «Огонек»» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

*демонстрационный экзамен*

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения

продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Зоны по видам работ:

- Зона поварского дела;
- Зона кондитерского дела;
- Зона физиологии питания и нутрициологии;
- Зона информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- Зона химии и биохимических процессов в пищевом производстве;

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

ЭК 01 Основы финансовой грамотности

ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП 10 Основы предпринимательской деятельности

ОП 12 Информационное обеспечение бизнес-процессов

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на АО «Комбинат школьного питания «Огонек», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условия

| № п/п | ФИО (при наличии) специалиста-практика | Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства | Занимаемая специалистом-практиком должность | Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся |
|-------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Башкатова Галина Александровна         | АО КШП «Огонек»                                                                                                                                                                           | Старший повар                               | 9 лет                                                                                                                                                                                                |
| 2     | Кожевникова Светлана Александровна     | АО КШП «Огонек»                                                                                                                                                                           | Старший повар, бригадир                     | 16 лет                                                                                                                                                                                               |
| 3     | Дгебуладзе Евгений Владимирович        | АО КШП «Огонек»                                                                                                                                                                           | Заведующий производством                    | 24 года                                                                                                                                                                                              |

|   |                                      |           |                                              |        |
|---|--------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|--------|
| 4 | Шартдинова<br>Оксана<br>Владимировна | ООО «ОМК» | Начальник<br>отдела<br>вакуумной<br>упаковки | 16 лет |
|---|--------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|--------|

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет *73550 рублей*.