

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09** **Повар,**

**Кондитер** от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597, профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н и примерной основной образовательной программы СПО (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Молчановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Михеева Наталья Михайловна - заместитель директора по УПР

Барышников Евгений Александрович – начальник учебного отдела

Марченко Дмитрий Алексеевич – старший мастер

Масленникова Тамара Владимировна – методист

Бондаренко Марина Валерьевна – мастерп/о

Молькина Ирина Геннадьевна – мастер п/о

Вахитова Олеся Салиховна – преподаватель специальных дисциплин

Рекомендована педагогическим советом ОГБПОУ «МТОТ» протокол № 1от 28.08.2017 г.

**Содержание**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел 1. | | Общие положения |  |
| Раздел 2. | | Общая характеристика образовательной программы |  |
| Раздел 3. | | Характеристика профессиональной деятельности выпускника |  |
| Раздел 4. | | Результаты освоения образовательной программы |  |
| 4.1. | Общие компетенции | |  | |
| 4.2. | Профессиональные компетенции | |  | |
| Раздел 5. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса | | |  | |
| 5.1. | Требования к структуре образовательной программы | |  | |
| 5.2. | Требования к материально-техническому оснащению образовательной | |  | |
| программы | | |  | |
| 5.3. | Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы | |  | |
| 5.4 | Библиотечный фонд образовательной организации | |  | |
| 5.5 | Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг | |  | |
| по реализации образовательной программы | | |  | |
| Приложения | | |  | |
| Приложение 1. Учебный план | | |  | |
| Приложение 2. Календарный учебный график | | |  | |
| Приложение 3. График практик | | |  | |

1. **Общие положения**

1.1 Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(далее – ПООП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09** **Повар,** **кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Образовательная программа имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации).

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

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

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования работодателей, но и международные требования к подготовке повара

* кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

 Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

 Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

 Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

4

 Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

 Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

 Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

***Повар*** ***кондитер***

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

Формы обучения: очная*.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе **среднего общего образования**:

2952 академических часа.

5

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

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

**Распределение обязательной и вариативной части программы**

ПООП распределяет обязательную часть – не более (80%) *(по профессии)* объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

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

**Вариативная часть составляет 612 часов**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. ***Область профессиональной деятельности***, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 43 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

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

***Возможные наименования должностей выпускников*** по данной профессии:повар,кондитер.

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

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

***Медицинскими противопоказаниями*** для работы по профессии повар,кондитерявляются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного

6

аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут

***продолжить обучение:***

* по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;
* по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
* по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
* по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

**3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование основных видов** | **Наименование профессиональных** | **Сочетание** |  |
| **квалификаций** |  |
| **деятельности** | **модулей** |  |
|  |  |
|  |  | **повар – кондитер** |  |
| Приготовление и подготовка к | Приготовление и подготовка к |  |  |
| реализации полуфабрикатов для | реализации полуфабрикатов для | осваивается |  |
| блюд, кулинарных изделий | блюд, кулинарных изделий |  |
|  |  |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента |  |  |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, оформление и |  |  |
| подготовка к реализации горячих | подготовка к реализации горячих | осваивается |  |
| блюд, кулинарных изделий, закусок | блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
|  |  |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента |  |  |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, оформление и |  |  |
| подготовка к реализации холодных | подготовка к реализации холодных | осваивается |  |
| блюд, кулинарных изделий, закусок | блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
|  |  |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента |  |  |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, оформление и |  |  |
| подготовка к реализации холодных и | подготовка к реализации холодных и |  |  |
| горячих сладких блюд, десертов, | горячих сладких блюд, десертов, | осваивается |  |
| напитков разнообразного | напитков разнообразного |  |  |
| ассортимента | ассортимента |  |  |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, оформление и |  |  |
| подготовка к реализации | подготовка к реализации |  |  |
| хлебобулочных, мучных | хлебобулочных, мучных | осваивается |  |
| кондитерских изделий | кондитерских изделий |  |  |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента |  |  |

7

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

**4.1. Общие компетенции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач | **Умения:**распознаватьзадачуи/илипроблемув | | | | | | | |  |
|  | профессиональной деятельности, | профессиональном | | и/или | социальном | | | контексте; | |  |
|  | применительно к различным | анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ | | | | | | | |  |
|  | контекстам | 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) | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Знания:** актуальный профессиональный и социальный | | | | | | | |  |
|  |  | контекст, в котором приходится работать и жить; основные | | | | | | | |  |
|  |  | источники информации и ресурсы для решения задач и | | | | | | | |  |
|  |  | проблем в профессиональном и/или социальном контексте. | | | | | | |  |  |
|  |  | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных | | | | | | | |  |
|  |  | областях; методы работы в профессиональной и смежных | | | | | | | |  |
|  |  | сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки | | | | | | | |  |
|  |  | результатов решения задач профессиональной деятельности. | | | | | | | |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и | **Умения:** определять задачи для поиска информации; | | | | | | | |  |
|  | интерпретацию информации, | определять | необходимые | | источники | |  | информации; | |  |
|  | необходимой для выполнения | планировать процесс поиска; структурировать получаемую | | | | | | | |  |
|  | задач профессиональной | информацию; выделять наиболее значимое в перечне | | | | | | | |  |
|  | деятельности | информации; | оценивать | | практическую | | | значимость | |  |
|  |  | результатов поиска; оформлять результаты поиска | | | | | | |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |
|  |  | **Знания:**номенклатураинформационныхисточников, | | | | | | | |  |
|  |  | применяемых в профессиональной деятельности; приемы | | | | | | | |  |
|  |  | структурирования | | информации; | | формат |  | оформления | |  |
|  |  | результатов поиска информации | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой | | | | | | | |  |
|  | собственное профессиональное и | документации в профессиональной деятельности; применять | | | | | | | |  |
|  | личностное развитие. | современную научную профессиональную терминологию; | | | | | | | |  |
|  |  | определять и выстраивать траектории профессионального | | | | | | | |  |
|  |  | развития и самообразования | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой | | | | | | | |  |
|  |  | документации; современная научная и профессиональная | | | | | | | |  |
|  |  | терминология; возможные траектории профессионального | | | | | | | |  |
|  |  | развития и самообразования | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; | | | | | | | |  |
|  | эффективно взаимодействовать с | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в | | | | | | | |  |
|  | коллегами, руководством, | ходе профессиональной деятельности. | | | |  |  |  |  |  |
|  | клиентами. | **Знания:** психологические основы деятельности | | | | | | коллектива, | |  |
|  |  | психологические особенности личности; основы проектной | | | | | | | |  |
|  |  | деятельности. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять | | | | | | | |  |
|  | письменную коммуникацию на | документы | по | профессиональной | | | тематике | | на |  |
|  | государственном языке с учетом | государственном языке, проявлять толерантность в рабочем | | | | | | | |  |
|  | особенностей социального и | коллективе |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | культурного контекста. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Знания:** особенности социального и культурного контекста; | | | | | | | |  |
|  |  |  |
|  |  | правила оформления документов и построения устных | | | | | | | |  |
|  |  | сообщений. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско- | **Умения:** описывать значимость своей профессии. | | | | | | |  |  |
|  | патриотическую позицию, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | демонстрировать осознанное |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

8

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | поведение на основе | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, | | | | | | | | |  |
|  | традиционных общечеловеческих | общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной | | | | | | | | |  |
|  | ценностей. | деятельности по профессии. | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | | |  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; | | | | | | | | |  |
|  | окружающей среды, | определять направления ресурсосбережения в рамках | | | | | | | | |  |
|  | ресурсосбережению, эффективно | профессиональной деятельности по профессии. | | | | | |  |  |  |  |
|  | действовать в чрезвычайных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ситуациях. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Знания:** правила экологической безопасности при ведении | | | | | | | | |  |
|  |  |  |
|  |  | профессиональной | | | деятельности; | | основные | | ресурсы, | |  |
|  |  | задействованные в профессиональной деятельности; пути | | | | | | | | |  |
|  |  | обеспечения ресурсосбережения**.** | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | |  | | | | |  |
| ОК 08 | Использовать средства физической | **Умения:** | использовать | | | физкультурно-оздоровительную | | | | |  |
|  | культуры для сохранения и | деятельностьдляукрепленияздоровья,достижения | | | | | | | | |  |
|  | укрепления здоровья в процессе | жизненныхипрофессиональныхцелей;применять | | | | | | | | |  |
|  | профессиональной деятельности и | рациональные | | приемы | | двигательных | | функций | | в |  |
|  | поддержания необходимого | профессиональной деятельности; пользоваться средствами | | | | | | | | |  |
|  | уровня физической | профилактики перенапряжения характерными для данной | | | | | | | | |  |
|  | подготовленности. | профессии. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, | | | | | | | | |  |
|  |  | профессиональном и социальном развитии человека; основы | | | | | | | | |  |
|  |  | здорового образа жизни; условия профессиональной | | | | | | | | |  |
|  |  | деятельности и зоны риска физического здоровья для | | | | | | | | |  |
|  |  | профессии; средства профилактики перенапряжения. | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |  |
| ОК 09 | Использовать информационные | **Умения: п**рименять средства информационных технологий | | | | | | | |  |  |
|  | технологии в профессиональной | для решения профессиональных задач; использовать | | | | | | |  |  |  |
|  | деятельности | современное программное обеспечение | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | | |  |
|  |  | **Знания:** современные средства и устройства информатизации; | | | | | | | | |  |
|  |  | порядок их применения и программное обеспечение в | | | | | | |  |  |  |
|  |  | профессиональной деятельности. | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных | | | | | | | |  |  |
|  | документацией на | высказываний на известные темы (профессиональные и | | | | | | | |  |  |
|  | государственном и иностранном | бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные | | | | | | | |  |  |
|  | языках. | темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и | | | | | | |  |  |  |
|  |  | профессиональные темы; строить простые высказывания о | | | | | | | |  |  |
|  |  | себе и о своей профессиональной деятельности; кратко | | | | | | | |  |  |
|  |  | обосновывать и объяснить свои действия (текущие и | | | | | | |  |  |  |
|  |  | планируемые); писать простые связные сообщения на | | | | | | |  |  |  |
|  |  | знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | | | | |  |  |
|  |  | **Знания:** правила построения простых и сложных | | | | | | |  |  |  |
|  |  | предложений на профессиональные темы; основные | | | | | | |  |  |  |
|  |  | общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная | | | | | | | |  |  |
|  |  | лексика); лексический минимум, относящийся к описанию | | | | | | | |  |  |
|  |  | предметов, средств и процессов профессиональной | | | | | | |  |  |  |
|  |  | деятельности; особенности произношения; правила чтения | | | | | | | |  |  |
|  |  | текстов профессиональной направленности | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |  |
| ОК 11 | Планировать | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой | | | | | | | |  |  |
|  | предпринимательскую | идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в | | | | | | | |  |  |
|  | деятельность в профессиональной | профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; | | | | | | | |  |  |
|  | сфере | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам | | | | | | | |  |  |
|  |  | кредитования; **о**пределять инвестиционную | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | привлекательность коммерческих идей в рамках | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; | | | | | | | |  |  |
|  |  | определять источники финансирования; | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | **Знание:** основы предпринимательской деятельности;основы | | | | | | | |  |  |
|  |  | финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; | | | | | | | |  |  |
|  |  | порядок выстраивания презентации; кредитные банковские | | | | | | | |  |  |
|  |  | продукты |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

9

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Основные виды** | | | **Код и** | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **наименование** | |  | **Показатели освоения компетенции** | | | |  |  |  |
| **деятельности** | |  |  |  |  |  |
|  | **компетенции** | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление | | и | ПК 1.1. |  | **Практический опыт в:** | | |  |  |  |  |  |
| подготовка |  | к | Подготавливать | | – | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе | | | | | |  |
| реализации |  |  | рабочее | место, | сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, | | | | | | |  |
| полуфабрикатов | |  | оборудование, | | инструментов, весоизмерительных приборов | | | |  |  |  |  |
| для | блюд, | | сырье, исходные | | **Умения:** |  |  |  |  |  |  |  |
| кулинарных |  |  | материалы | для | – | визуально | проверять | чистоту | и | исправность | |  |
| изделий |  |  | обработки |  | производственного | | инвентаря, | кухонной | посуды | | перед |  |
| разнообразного | |  | сырья, |  | использованием; | |  |  |  |  |  |  |
| ассортимента |  |  | приготовления | | – | выбирать, | рационально | размещать на | рабочем | | месте |  |
|  |  |  | полуфабрикатов | | оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с | | | | | | |  |
|  |  |  | в соответствии с | | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | | | | |  |  |  |
|  |  |  | инструкциями и | | – | проводить | текущую уборку рабочего | | места | повара в | |  |
|  |  |  | регламентами | | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | | | | | | |  |

* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;

–безопасно править кухонные ножи;

– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

–включать и подготавливать к работе технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;

– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;

– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

–использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

**Знания:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

10

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;

–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-ченных для последующего использования;

–правила утилизации отходов;

– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

–правила оформления заявок на склад;

–правила приема прдуктов по количеству и качеству;

–ответственность за сохранность материальных ценностей;

–правила снятия остатков на рабочем месте;

–правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;

–правила обращения с тарой поставщика;

–правила поверки весоизмерительного оборудования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.2. |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | | – | обработке различными методами, подготовке традиционных |
| обработку, | | видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, | |
| подготовку | | домашней птицы, дичи, кролика; | |
| овощей, | грибов, | – | хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, |
| рыбы, |  | домашней птицы, дичи, кролика | |
| нерыбного | | **Умения:** |  |
| водного | сырья, | – | распознавать недоброкачественные продукты; |
| мяса, домашней | | – | выбирать, применять различные методы обработки (вручную, |
| птицы, | дичи, | механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, | |
| кролика |  | кондиции, технологических свойств, рационального использования, | |
|  |  | обеспечения безопасности; | |

–соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;

–различать пищевые и непищевые отходы;

– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;

– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;

– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;

**Знания:**

– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

–методы обработки традиционных видов овощей, грибов,

11

рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;

– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;

– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов

– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;

– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 1.3. |  | **Практический опыт в:** | | |  |  |  |  |
| Проводить |  | – | приготовлении | | полуфабрикатов | для | блюд, | кулинарных |
| приготовление и | | изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного | | | | | | |
| подготовку | к | ассортимента, в том числе региональных; | | | |  |  |  |
| реализации |  | – | порционировании (комплектовании), | | | | упаковке | на вынос, |
| полуфабрикатов | | хранении полуфабрикатов; | | | |  |  |  |
| разнообразного | | – | ведении расчетов, взаимодействии с | | | | потребителями при | |
| ассортимента | | отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос | | | | |  |  |
| для | блюд, | **Умения:** |  |  |  |  |  |  |
| кулинарных | | – | соблюдать | правила сочетаемости, | | | взаимозаменяемости | |
| изделий из рыбы | | основного сырья | | и | дополнительных | ингредиентов, | | применения |

* нерыбного ароматических веществ;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| водного сырья | – | выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить | | | | | | |
|  | пряности и приправы в измельченном виде; | | | | |  |  |  |
|  | – | выбирать, применять, комбинировать различные способы | | | | | | |
|  | приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом | | | | | | | |
|  | рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности | | | | | | | |
|  | готовой продукции; | |  |  |  |  |  |  |
|  | – | владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, | | | | | | |
|  | филитировании рыбы, править кухонные ножи; | | | | | |  |  |
|  | – | нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим | | | | | | |
|  | способом; | |  |  |  |  |  |  |
|  | – | порционировать, | | формовать, | | панировать | различными | |
|  | способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; | | | | | | |  |
|  | – | соблюдать | выход | | готовых | полуфабрикатов | | при |
|  | порционировании (комплектовании); | | | | |  |  |  |
|  | – | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, | | | | | | |
|  | комплектованием; применять различные техники порционирования, | | | | | | | |
|  | комплектования с учетом ресурсосбережения; | | | | | |  |  |
|  | – | выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; | | | | | | |
|  | эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии | | | | | | | |
|  | с их видом, способом и сроком реализации | | | | |  |  |  |
|  | – | обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство | | | | | | |
|  | скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; | | | | | |  |  |
|  | – | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет | | | | | | |
|  | реализованных полуфабрикатов; | | | |  |  |  |  |
|  | – | владеть профессиональной терминологией; консультировать | | | | | | |
|  | потребителей, оказывать им помощь в выборе | | | | | |  |  |
|  | **Знания:** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | – | требования охраны труда, пожарной безопасности и | | | | | | |
|  | производственной санитарии в организации питания; | | | | | |  |  |
|  | – | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | | | | |
|  | технологическогооборудования,производственногоинвентаря, | | | | | | | |
|  | 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 | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |

продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;

– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;

–правила, техника общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ПК 1.4. |  | **Практический опыт в:** | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | Проводить |  | – | приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных | | | | | | | |
|  |  | приготовление и | | изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного | | | | | | | | |
|  |  | подготовку | к | ассортимента, в том числе региональных; | | | | |  |  |  |  |
|  |  | реализации |  | – | порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, | | | | | | | |
|  |  | полуфабрикатов | | хранении полуфабрикатов; | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | разнообразного | | ведении расчетов, | | | взаимодействии с потребителями при отпуске | | | | | |
|  |  | ассортимента | | продукции с прилавка/раздачи, на вынос | | | | |  |  |  |  |
|  |  | для | блюд, | **Умения:** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | кулинарных | | – | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости | | | | | | | |
|  |  | изделий из мяса, | | основного сырья и | | | дополнительных ингредиентов, | | | | применения | |
|  |  | домашней |  | ароматических веществ; | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | птицы, | дичи, | – | выбирать, применять, комбинировать различные способы | | | | | | | |
|  |  | кролика |  | приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования | | | | | | | | |
|  |  |  |  | ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | – | владеть техникой работы с ножом при нарезке, | | | | | | | |
|  |  |  |  | филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; | | | | | | | | |
|  |  |  |  | – | владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых | | | | | | | |
|  |  |  |  | продуктов; | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | нарезать, | | порционировать | | различными | | способами | |
|  |  |  |  | полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | – | готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и | | | | | | | |
|  |  |  |  | котлетной массы; | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет | | | | | | | |
|  |  |  |  | реализованных полуфабрикатов | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | консультировать потребителей, оказывать им помощь в | | | | | | | |
|  |  |  |  | выборе; владеть профессиональной терминологией | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | **Знания:** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | требования охраны труда, пожарной безопасности и | | | | | | | |
|  |  |  |  | производственной санитарии в организации питания; | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | – | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | | | | | |
|  |  |  |  | технологическогооборудования,производственногоинвентаря, | | | | | | | | |
|  |  |  |  | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода | | | | | | | | |
|  |  |  |  | за ними; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | ассортимент, | | рецептуры, | требования к качеству, | | | условиям и | |
|  |  |  |  | срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из | | | | | | | | |
|  |  |  |  | мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в | | | | | | | | |
|  |  |  |  | том числе региональных; | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней | | | | | | | |
|  |  |  |  | птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, | | | | | | | | |
|  |  |  |  | формования, | | панирования, | | фарширования, | | снятия | | филе, |
|  |  |  |  | порционирования птицы, дичи и т.д.); | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности | | | | | | | |
|  |  |  |  | продуктов при приготовлении полуфабрикатов; | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | – | техника порционирования (комплектования), упаковки, | | | | | | | |
|  |  |  |  | маркирования | | и правила складирования, | | | условия и сроки хранения | | | |
|  |  |  |  | упакованных полуфабрикатов; | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | – | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на | | | | | | | |
|  |  |  |  | вынос; ответственность за правильность расчетов; | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | – | правила, техника общения с потребителями; | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | – | базовый словарный запас на иностранном языке | | | | | |  |  |
| Приготовление, |  | ПК 2.1. |  | **Практический опыт в:** | | | |  |  |  |  |  |
| оформление | и | Подготавливать | | – | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, | | | | | | | |
| подготовка | к | рабочее место, | | проверке | технологического | | | оборудования, | | производственного | | |
| реализации горячих | | оборудование, | | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | | | | | | |  |  |
| блюд, кулинарных | | сырье, исходные | | – | подготовка | | киспользованию | | обработанного | | | сырья, |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |

изделий, закусок материалы для

разнообразного приготовления

ассортимента горячих блюд,

кулинарных

изделий, закусок

разнообразного

ассортимента в

соответствии с

инструкциями и

регламентами

полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:**

– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;

– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

–подготавливать к работе, проверять технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры,

оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

–своевременно оформлять заявку на склад

**Знания:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и

– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

–правила утилизации отходов

– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

–виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,

используемых для порционирования (комплектования) готовых

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

– способы и правила порционирования (комплектования),

14

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. |  | **Практический опыт в:** | | |
| Осуществлять | | – | подготовкеосновныхпродуктовидополнительных | |
| приготовление, | | ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров | | |
| непродолжитель | | **Умения:** |  |  |
| ное | хранение | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | |
| бульонов, | | оценивать | | качество и безопасность основных продуктов и |
| отваров |  | дополнительных ингредиентов; | | |
| разнообразного | | – | организовывать их хранение до момента использования; | |
| ассортимента | | – | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; | |

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров

–выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - обжаривать | кости мелкого | скота; |
| - подпекать | овощи; |  |
| - замачивать | сушеные грибы; |  |
| - доводить до кипения и варить | | на медленном огне бульоны и |
| отвары до готовности; | |  |

* удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;

- использовать для приготовления бульонов

концентраты промышленного производства;

- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые

качества, доводить до вкуса;

– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;

–охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом

требований к безопасности пищевых продуктов;

–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;

– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;

– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;

– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;

15

– 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. |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, |  | реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе | |
| творческое |  | региональных; | |
| оформление | и | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| подготовку | к | вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| реализации |  | прилавка/раздачи | |
| супов |  | **Умения:** |  |
| разнообразного |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| ассортимента |  | оценивать качество и безопасность основных продуктов и | |
|  |  | дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе | |
|  |  | приготовления; | |

–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления супов;

– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:

* пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
* готовить льезоны;
* закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
* рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
* соблюдать температурный и временной режим варки супов;
* изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
* определять степень готовности супов;
* доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;

– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;

– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке

**Знания:**

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

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

–классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к

16

качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;

– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;

– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

–методы сервировки и подачи, температура подачи супов;

– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;

– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;

–правила, техника общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.4. |  | **Практический опыт в:** | |  |  |  |
| Осуществлять | | – | приготовлении | соусных | полуфабрикатов, | соусов |
| приготовление, | | разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации | | | | |
| непродолжитель | | **Умения:** |  |  |  |  |
| ное | хранение | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | | | |
| горячих | соусов | оценивать качество и безопасность основных продуктов и | | | | |
| разнообразного | | дополнительных ингредиентов; | | |  |  |
| ассортимента | | – | 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

17

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

–органолептические способы определения степени готовности

* 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. |  |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, | | | реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, | |
| творческое | |  | макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе | |
| оформление | | и | региональных; | |
| подготовку | | к | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| реализации | |  | вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| горячих | блюд | и | прилавка/раздачи | |
| гарниров | | из | **Умения:** |  |
| овощей, | грибов, | | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| круп, | бобовых, | | оценивать качество и безопасность основных продуктов и | |
| макаронных | |  | дополнительных ингредиентов; | |
| изделий |  |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| разнообразного | | | горячих блюд и гарниров; | |
| ассортимента | |  | – | 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:

18

* замачивать сушеные;
* бланшировать;
* варить в воде или в молоке;
* готовить на пару;
* припускать в воде, бульоне и собственном соку;
* жарить сырые и предварительно отваренные;
* жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
* фаршировать, тушить, запекать;
* готовить овощные пюре;
* готовить начинки из грибов;

– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;

– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

* замачивать в воде или молоке;
* бланшировать;
* варить в воде или в молоке;
* готовить на пару;
* припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
* жарить предварительно отваренные;
* готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
* готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
* выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
* готовить пюре из бобовых;

– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;

– рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

–рассчитывать стоимость,

– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

–владеть профессиональной терминологией; консультировать

19

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров | | | | | |
|  |  | из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | | | |  |  |
|  |  | **Знания:** |  |  |  |  |  |
|  |  | – | правила выбора основных продуктов и дополнительных | | | | |
|  |  | ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | | | | |  |
|  |  | – | критерииоценкикачестваосновныхпродуктови | | | | |
|  |  | дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из | | | | | |
|  |  | овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного | | | | | |
|  |  | ассортимента; | |  |  |  |  |
|  |  | – | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; | | | | |
|  |  | – | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | | |  |  |
|  |  | – | методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, | | | | |
|  |  | правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей | | | | | |
|  |  | и грибов; |  |  |  |  |  |
|  |  | – | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации | | | | |
|  |  | оборудования, инвентаря инструментов; | | |  |  |  |
|  |  | – | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура | | | | |
|  |  | подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; | | |  |  |  |
|  |  | – | органолептические способы определения готовности; | | | |  |
|  |  | – | ассортимент пряностей, приправ,используемых при | | | | |
|  |  | приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными | | | | | |
|  |  | продуктами; | |  |  |  |  |
|  |  | – | нормы | взаимозаменяемости | основного | сырья | и |
|  |  | дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных | | | | | |
|  |  | особенностей | |  |  |  |  |
|  |  | – | методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и | | | | |
|  |  | макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, | | | | | |
|  |  | кулинарных свойств основного сырья и продуктов; | | | |  |  |
|  |  | – | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации | | | | |
|  |  | оборудования, инвентаря инструментов; | | |  |  |  |
|  |  | – | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура | | | | |
|  |  | подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; | | | | |  |
|  |  | – | органолептические способы определения готовности; | | | |  |
|  |  | – | ассортимент пряностей, приправ, используемых при | | | | |
|  |  | приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных | | | | | |
|  |  | изделий, их сочетаемость с основными продуктами; | | | |  |  |
|  |  | – | нормы | взаимозаменяемости | основного | сырья | и |
|  |  | дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных | | | | | |
|  |  | особенностей | |  |  |  |  |
|  |  | – | техника порционирования, варианты оформления блюд и | | | | |
|  |  | гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | | | | | |
|  |  | разнообразного ассортимента для подачи; | | |  |  |  |
|  |  | – | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров | | | | |
|  |  | для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, | | | | | |
|  |  | бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том | | | | | |
|  |  | числе региональных; | | |  |  |  |
|  |  | – | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и | | | | |
|  |  | гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | | | | | |
|  |  | разнообразного ассортимента; | | |  |  |  |
|  |  | – | правила разогревания, | |  |  |  |
|  |  | – | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых | | | | |
|  |  | блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных | | | | | |
|  |  | изделий разнообразного ассортимента; | | |  |  |  |
|  |  | – | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и | | | | |
|  |  | гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | | | | | |
|  |  | разнообразного ассортимента; | | |  |  |  |
|  |  | – | правила и порядок расчета потребителей при оплате | | | | |
|  |  | наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; | | | |  |  |
|  |  | – | правила поведения, степень ответственности за правильность | | | | |
|  |  | расчетов с потребителями; | | |  |  |  |
|  |  | – | правила, техника общения с потребителями; | | |  |  |
|  |  | – | базовый словарный запас на иностранном языке | | |  |  |
|  | ПК 2.6. | **Практический опыт в:** | | |  |  |  |
|  | Осуществлять | – | приготовлении, творческом оформлении и | | | подготовке | к |
|  |  |  |  |  |  |  | 20 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| приготовление, | | | реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, | |
| творческое | |  | творога, сыра, муки | |
| оформление | | и | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| подготовку | | к | вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| реализации | |  | прилавка/раздачи | |
| горячих | блюд, | | **Умения:** |  |
| кулинарных | |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| изделий, | закусок | | оценивать качество и безопасность основных продуктов и | |
| из яиц, творога, | | | дополнительных ингредиентов; | |
| сыра, |  | муки | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| разнообразного | | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, | |
| ассортимента | | | муки с соблюдением требований по безопасности продукции, | |
|  |  |  | товарного соседства; | |

–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без,

готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других

ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)

– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

* протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
* формовать изделия из творога;
* жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
* жарить на плоской поверхности;
* жарить, запекать на гриле;

– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

* замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
* формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
* охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
* подготавливать продукты для пиццы;
* раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
* жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
* выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
* жарить в большом количестве жира;
* жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
* разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;

– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;

– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

–порционировать,сервироватьиоформлятьблюда,

21

кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;

– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

–рассчитывать стоимость,

– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;

–органолептические способы определения готовности;

–нормы, правила взаимозаменяемости;

– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

–правила

– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;

– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке;

22

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | – | техника общения, ориентированная на потребителя |
|  |  |  |  | |
| ПК 2.7. |  |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, | |  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, | |
| творческое | |  | нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| оформление | | и | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| подготовку | | к | вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| реализации | |  | прилавка/раздачи | |
| горячих | блюд, | | **Умения:** |  |
| кулинарных | |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| изделий, | закусок | | оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и | |
| из | рыбы, | | дополнительных ингредиентов к ним; | |
| нерыбного | |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| водного | сырья | | горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного | |
| разнообразного | |  | водного сырья; | |
| ассортимента | |  | – | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

* варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
* готовить на пару;
* припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
* жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
* жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
* фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
* варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
* бланшировать и - отваривать мясо крабов;
* припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
* жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;

– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;

–разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,

23

нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

–рассчитывать стоимость,

– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

– ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

–ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

–органолептические способы определения готовности;

– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;

– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

–правила разогревания,

– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток

– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;

– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

–правила, техника общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.8. **Практический опыт в:**

24

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Осуществлять | |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, | |  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, | |
| творческое | |  | мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; | |
| оформление | | и | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| подготовку | | к | вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| реализации | |  | прилавка/раздачи | |
| горячих | блюд, | | **Умения:** |  |
| кулинарных | |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| изделий, | закусок | | оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней | |
| из | мяса, | | птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; | |
| домашней | |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| птицы, | дичи | и | горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, | |
| кролика |  |  | дичи. кролика; | |
| разнообразного | |  | – | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
| ассортимента | |  | – | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих |
|  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; | |

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

* варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
* варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
* припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
* жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
* жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
* жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
* жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
* жарить пластованные тушки птицы под прессом;
* жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
* тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
* запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
* бланшировать, отваривать мясные продукты;

– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

25

– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

–рассчитывать стоимость,

– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

–органолептические способы определения готовности;

– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;

– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

26

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, | | ПК 3.1. |  | **Практический опыт:** | | |  |  |  |  |  |  |  |
| оформление | и | Подготавливать | | – | подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении | | | | | | | | |
| подготовка | к | рабочее место, | | работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | |
| реализации |  | оборудование, |  | – | подбор, подготовка к работе, проверка | | | | | | | технологического | |
| холодных | блюд, | сырье, |  | оборудования, | | производственного | | | | инвентаря, | | инструментов, | |
| кулинарных |  | исходные |  | весоизмерительных приборов | | | |  |  |  |  |  |  |
| изделий, | закусок | материалы для | | – | подготовка | | рабочего |  | места | | для | порционирования | |
| разнообразного | | приготовления |  | (комплектования), | | упаковки | | на |  | вынос | готовых | холодныхблюд, | |
| ассортимента | | холодных блюд, | | кулинарных изделий, закусок | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | кулинарных |  | – | подготовка | | киспользованию | | | | обработанного | | сырья, |
|  |  | изделий, |  | полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | | | | | | | | | |
|  |  | закусок | в | **Умения:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | соответствии | с | – | выбирать, рационально размещать на | | | | | | | рабочем | месте |
|  |  | инструкциями и | | оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с | | | | | | | | | |
|  |  | регламентами |  | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | | | | | | | |  |  |

– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

–подготавливать к работе, проверять технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры,

оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

–своевременно оформлять заявку на склад

**Знания:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

27

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

–правила утилизации отходов

– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

–виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,

используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

–правила оформления заявок на склад

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК | 3.2. | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | | – | приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их |
| приготовление, | | порционировании на раздаче | |
| непродолжител | | **Умения:** |  |
| ьное | хранение | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| холодных | | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | |
| соусов, |  | ингредиентов; | |
| заправок | | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| разнообразного | | холодных соусов и заправок; | |
| ассортимента | | – | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок

– Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:

* смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
* смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
* тереть хрен на терке и заливать кипятком;
* растирать горчичный порошок с пряным отваром;
* взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
* пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
* доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
* готовить производные соуса майонез;
* корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;

–выбирать производственный инвентарь и технологическое

28

оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;

– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;

– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;

– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;

–определять степень готовности соусов;

– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;

– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход соусов при порционировании;

–выдерживать температуру подачи;

– хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;

–творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;

– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;

–органолептические способы определения степени готовности

* 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. |  | **Практический опыт:** | |
| Осуществлять |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, |  | реализации салатов разнообразного ассортимента | |
| творческое |  | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| оформление | и | вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| подготовку | к | прилавка/раздачи | |
| реализации |  | **Умения:** |  |
| салатов |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| разнообразного |  | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | |
| ассортимента |  | ингредиентов; | |
|  |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
|  |  |  | 29 |

салатов;

–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

* нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
* замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
* нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
* выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
* прослаивать компоненты салата;
* смешивать различные ингредиенты салатов;
* заправлять салаты заправками;
* доводить салаты до вкуса;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;

– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;

–порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи

* учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

–выдерживать температуру подачи салатов;

– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;

–рассчитывать стоимость,

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

–критерииоценкикачестваосновныхпродуктови

дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;

–органолептические способы определения готовности;

– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;

– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

30

– 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. |  | **Практический опыт в:** | |  |
| Осуществлять |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к | |
| приготовление, |  | реализациибутербродов,холодныхзакусок | | разнообразного |
| творческое |  | ассортимента; | |  |
| оформление | и | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на | |
| подготовку | к вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | | | |
| реализации |  | прилавка/раздачи | |  |
| бутербродов, |  | **Умения:** |  |  |
| канапе, |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | |
| холодных |  | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | | |
| закусок |  | ингредиентов; | |  |
| разнообразного |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления | |
| ассортимента |  | бутербродов, холодных закусок; | |  |

–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

* нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
* вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
* готовить квашеную капусту;
* мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
* нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
* охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
* фаршировать куриные и перепелиные яйца;
* фаршировать шляпки грибов;
* подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
* подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
* вырезать украшения з овощей, грибов;
* измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
* доводить до вкуса;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;

– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;

31

–хранить бутерброды, холодные закуски

–с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

–рассчитывать стоимость;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;

–органолептические способы определения готовности;

– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;

– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

–правила хранения, требования к безопасности

– хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток

– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

–правила, техника общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.5. |  |  |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | | |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, | | |  | реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, | |
| творческое |  |  |  | нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; | |
| оформление | | | и | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| подготовку | |  | к | вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| реализации | |  |  | прилавка/раздачи | |
| холодных |  | блюд | | **Умения:** |  |
| из | рыбы, | | | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| нерыбного |  |  |  | оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и | |
| водного |  | сырья | | дополнительных ингредиентов к ним; | |
| разнообразного | | |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| ассортимента | | |  | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного | |
|  |  |  |  | водного сырья; | |
|  |  |  |  | – | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; |
|  |  |  |  |  | 32 |

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

* охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
* нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
* замачивать желатин, готовить рыбное желе;
* украшать и заливать рыбные продукты порциями;
* вынимать рыбное желе из форм;
* доводить до вкуса;
* подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

–рассчитывать стоимость,

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

33

–органолептические способы определения готовности;

– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;

– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

–правила, техника общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.6. |  |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, | | | реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, | |
| творческое |  |  | мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного | |
| оформление | | и | ассортимента | |
| подготовку | | к | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| реализации | |  | вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| холодных | блюд | | прилавка/раздачи | |
| из | мяса, | | **Умения:** |  |
| домашней |  |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| птицы, | дичи | | оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней | |
| разнообразного | | | птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; | |
| ассортимента | |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления; |

–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

* охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
* порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
* снимать кожу с отварного языка;
* нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
* замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
* украшать и заливать мясные продукты порциями;
* вынимать готовое желе из форм;
* доводить до вкуса;
* подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;

34

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;

– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;

–органолептические способы определения готовности;

– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;

– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

35

– 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, | | ПК 4.1. |  |  | **Практический опыт в:** | | |  |  |  |
| оформление | и | Подготавливать | |  | – | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, | | | | |
| подготовка | к | рабочее | место, | | проверке | технологического | | оборудования, | | производственного |
| реализации |  | оборудование, | |  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | | | | | |
| холодных и горячих | | сырье, исходные | | | – | подготовкекиспользованиюобработанногосырья, | | | | |
| сладких | блюд, | материалы для | | | полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | | | | | |
| десертов, напитков | | приготовления | |  | **Умения:** |  |  |  |  |  |
| разнообразного | | холодных | | и | – | выбирать, рационально размещать на рабочем месте | | | | |
| ассортимента |  | горячих | сладких | | оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с | | | | | |
|  |  | блюд, | десертов, | | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | | | | | |
|  |  | напитков | |  | – | проводить текущую уборку рабочего места повара в | | | | |
|  |  | разнообразного | |  | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | | | | | |
|  |  | ассортимента | | в | – | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую | | | | |
|  |  | соответствии | | с | документацию, соблюдать санитарные требования; | | | | |  |
|  |  | инструкциями | | и | – | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; | | | | |
|  |  | регламентами | |  | – | владеть | техникой | ухода | за | весоизмерительным |
|  |  |  |  |  | оборудованием; | |  |  |  |  |

– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

–подготавливать к работе, проверять технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры,

оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

–своевременно оформлять заявку на склад

**Знания:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

36

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных

* горячих сладких блюд, десертов, напитков;

–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

–правила утилизации отходов;

– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

–правила оформления заявок на склад

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК | 4.2. | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, | | реализации холодных сладких блюд, десертов | |
| творческое |  | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| оформление | и | вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| подготовку | к | прилавка/раздачи | |
| реализации |  | **Умения:** |  |
| холодных |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| сладкихблюд, | | оценивать качество и безопасность основных продуктов и | |
| десертов |  | дополнительных ингредиентов; | |
| разнообразного | | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| ассортимента |  | холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по | |
|  |  | безопасности продукции, товарного соседства; | |

–выбирать, подготавливать ароматические вещества;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

* готовить сладкие соусы;
* хранить, использовать готовые виды теста;
* нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
* варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
* запекать фрукты;
* взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
* подготавливать желатин, агар-агар;
* готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
* смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;

37

* использовать и выпекать различные виды готового теста;

– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;

–доводить до вкуса;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;

– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов

**Знания:**

– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;

–органолептические способы определения готовности;

–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

–правила общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке;

–техника общения, ориентированная на потребителя

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК | 4.3. | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять | | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, | | реализации горячих сладких блюд, десертов | |
| творческое |  | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| оформление | и | вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| подготовку | к | прилавка/раздачи | |
| реализации |  | **Умения:** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | 38 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| горячих | сладких | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| блюд, | десертов | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | |
| разнообразного | | ингредиентов; | |
| ассортимента | | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
|  |  | горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по | |
|  |  | безопасности продукции, товарного соседства; | |

–выбирать, подготавливать ароматические вещества;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

* готовить сладкие соусы;
* хранить, использовать готовые виды теста;
* нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
* варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
* запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
* жарить фрукты основным способом и на гриле;
* проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
* взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
* готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
* смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
* использовать и выпекать различные виды готового теста;

– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;

–доводить до вкуса;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

– Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;

– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов

39

разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;

–органолептические способы определения готовности;

–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

– техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

–базовый словарный запас на иностранном языке;

–техника общения, ориентированная на потребителя

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.4. |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, |  | реализации холодных напитков | |
| творческое |  | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| оформление | и | вынос, | взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с |
| подготовку | к | прилавка/раздачи | |
| реализации |  | **Умения:** | |
| холодных |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| напитков |  | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | |
| разнообразного |  | ингредиентов; | |
| ассортимента |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
|  |  | холодных напитков с соблюдением требований по безопасности | |
|  |  | продукции, товарного соседства; | |

–выбирать, подготавливать ароматические вещества;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

* отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;

- смешивать различные соки с другими ингредиентам;

* проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
* готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
* готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
* готовить лимонады;
* готовить холодные алкогольные напитки;
* готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
* подготавливать пряности для напитков;

–определять степень готовности напитков;

–доводить их до вкуса;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;

– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления

40

– 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

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;

–органолептические способы определения готовности;

–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;

– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

–правила, техника общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.5. |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| приготовление, |  | реализации горячих напитков; | |
| творческое |  | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| оформление | и | вынос, | взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с |
| подготовку | к | прилавка/раздачи | |
| реализации |  | **Умения:** | |
| горячих |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| напитков |  | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | |
| разнообразного |  | ингредиентов; | |
| ассортимента |  | – | 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;

41

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | – | 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 |
|  |  |  |  | учетомрациональногоиспользованияресурсов,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 | |
|  |  |  |  | **Знания:** | |
|  |  |  |  | – | правила выбора основных продуктов и дополнительных |
|  |  |  |  | ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | |
|  |  |  |  | – | критерииоценкикачестваосновныхпродуктови |
|  |  |  |  | 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 |
|  |  |  |  | – | ехника 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 |
| Приготовление, |  | ПК 5.1. |  | **Практический опыт в:** | |
| оформление | и | Подготавливать | | – | подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к |
| подготовка | к | рабочее | место | работе, | проверке технологического оборудования, производственного |
|  |  |  |  |  | 42 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| реализации | кондитера, |  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | | | | | |  |  |
| хлебобулочных, | оборудование, |  | – | подготовке | | пищевых | продуктов, | | другихрасходных | | |
| мучных | инвентарь, |  | материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и | | | | | | | | |
| кондитерских | кондитерское |  | регламентами, стандартами чистоты | | | | |  |  |  |  |
| изделий | сырье, исходные | | **Умения:** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| разнообразного | материалы | к | – | выбирать, рационально размещать на рабочем месте | | | | | | | |
| ассортимента | работе | в | оборудование, инвентарь, посуду, | | | | сырье, | материалы в соответствии с | | | |
|  | соответствии | с | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | | | | | | |  |  |
|  | инструкциями | и | – | проводить текущую уборку, поддерживать порядок на | | | | | | | |
|  | регламентами |  | рабочем | месте кондитера в соответствии с инструкциями и | | | | | | | |
|  |  |  | регламентами, стандартами чистоты; | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | – | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую | | | | | | | |
|  |  |  | документацию, соблюдать санитарные требования; | | | | | | |  |  |
|  |  |  | – | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; | | | | | | | |
|  |  |  | – | владеть | техникой | | ухода | за | весоизмерительным | | |
|  |  |  | оборудованием; | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и | | | | | | | |
|  |  |  | раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в | | | | | | | | |
|  |  |  | соответствии со стандартами чистоты; | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | – | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, | | | | | | | |
|  |  |  | травмоопасных частей технологического оборудования; | | | | | | |  |  |
|  |  |  | – | - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; | | | | | | | |
|  |  |  | – | соблюдать условия хранения производственной посуды, | | | | | | | |
|  |  |  | инвентаря, инструментов | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | выбирать оборудование, производственный инвентарь, | | | | | | | |
|  |  |  | инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском | | | | | | | | |
|  |  |  | цехе; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | подготавливать к работе, проверять технологическое | | | | | | | |
|  |  |  | оборудование, | | производственный | | | инвентарь, | | инструменты, | |
|  |  |  | весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и | | | | | | | | |
|  |  |  | регламентами, стандартами чистоты; | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | – | соблюдать правила техники безопасности, пожарной | | | | | | | |
|  |  |  | безопасности, охраны труда | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | выбирать, подготавливать, рационально | | | | | | размещать | на |
|  |  |  | рабочем | месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование | | | | | | | для |
|  |  |  | упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых | | | | | | | | |
|  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | **Знания:** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | требования охраны труда, пожарной безопасности и | | | | | | | |
|  |  |  | производственной санитарии в организации питания; | | | | | | |  |  |
|  |  |  | – | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | | | | | |
|  |  |  | технологическогооборудования,производственногоинвентаря, | | | | | | | | |
|  |  |  | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода | | | | | | | | |
|  |  |  | за ними; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | организация работ в кондитерском цехе; | | | | |  |  |  |
|  |  |  | – | последовательность выполнения технологических операций, | | | | | | | |
|  |  |  | современныеметодыизготовленияхлебобулочных,мучных | | | | | | | | |
|  |  |  | кондитерских изделий; | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и | | | | | | | |
|  |  |  | управления опасными факторами (система ХАССП) | | | | | | | и нормативно- | |
|  |  |  | техническаядокументация,используемаяприизготовлении | | | | | | | | |
|  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | – | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; | | | | | | |  |
|  |  |  | – | требования к личной гигиене персонала при подготовке | | | | | | | |
|  |  |  | производственного инвентаря и производственной посуды; | | | | | | | |  |
|  |  |  | – | правила безопасного хранения чистящих, моющих и | | | | | | | |
|  |  |  | дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего | | | | | | | | |
|  |  |  | использования; | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | правила утилизации отходов | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | – | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения | | | | | | | |
|  |  |  | пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских | | | | | | | | |
|  |  |  | изделий; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | – | виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды, | | | | | | | |
|  |  |  | используемых | | для | порционирования | | (комплектования), укладки | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 43 |

готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

–правила оформления заявок на склад;

– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 5.2. |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять |  | – | приготовлении и подготовке к использованию, хранении |
| приготовление и | | отделочных полуфабрикатов | |
| подготовку | к | **Умения:** |  |
| использованию |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| отделочных |  | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | |
| полуфабрикатов | | ингредиентов; | |
| для |  | – | организовывать их хранение в процессе приготовления |
| хлебобулочных, |  | отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по | |
| мучных |  | безопасности продукции, товарного соседства; | |
| кондитерских |  | – | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества |
| изделий |  | с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; | |
|  |  | – | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав |
|  |  | отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; | |

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

* готовить желе;
* хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
* нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
* варить сахарный сироп для промочки изделий;
* варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
* уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
* готовить жженый сахар;
* готовить посыпки;
* готовить помаду, глазури;
* готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
* доводить до вкуса, требуемой консистенции;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;

– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

–организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

**Знания:**

–ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора

44

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. |  | **Практический опыт в:** | |
| Осуществлять |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к |
| изготовление, |  | реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного | |
| творческое |  | ассортимента; | |
| оформление, |  | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| подготовку | к | вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | |
| реализации |  | прилавка/раздачи | |
| хлебобулочных |  | **Умения:** |  |
| изделий и хлеба | | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, |
| разнообразного |  | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | |
| ассортимента |  | ингредиентов; | |

– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

* подготавливать продукты;
* замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
* подготавливать начинки, фарши;
* подготавливать отделочные полуфабрикаты;
* прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
* проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
* проводить оформление хлебобулочных изделий;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

45

– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба

–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

**Знания:**

– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

–правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий

* хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

–базовый словарный запас на иностранном языке;

–техника общения, ориентированная на потребителя

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 5.4. |  | **Практический опыт в:** | | |  |  |  |
| Осуществлять |  | – | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к | | | | |
| изготовление, |  | реализации | | мучных | кондитерских | изделий | разнообразного |
| творческое |  | ассортимента; | |  |  |  |  |
| оформление, |  | – | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на | | | | |
| подготовку | к вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с | | | | | | |
| реализации |  | прилавка/раздачи | | |  |  |  |
| мучных |  | **Умения:** |  |  |  |  |  |
| кондитерских |  | – | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | | | | |
| изделий |  | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | | | | | |
| разнообразного |  | ингредиентов; | |  |  |  |  |
| ассортимента |  | – | 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

46

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

* подготавливать продукты;
* готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
* подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
* проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
* проводить оформление мучных кондитерских изделий;

– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий

**Знания:**

– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;

– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

–базовый словарный запас на иностранном языке;

–техника общения, ориентированная на потребителя

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК | 5.5. | – | **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и |
| Осуществлять | | дополнительных ингредиентов | |
| изготовление, | | – | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного |
|  |  |  | 47 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| творческое |  | ассортимента | |
| оформление, |  | – | Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских |
| подготовку | к | изделий разнообразного ассортимента | |
| реализации |  | – | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на |
| пирожных | и | вынос; |  |
| тортов |  | – | взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с |
| разнообразного |  | прилавка/раздачи | |
| ассортимента |  | **Умения:** |  |

– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных

* 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

* с использованием технологического оборудования;
* подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
* проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
* готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;

– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

–соблюдать выход при порционировании;

– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов

–рассчитывать стоимость,

–владеть профессиональной терминологией;

– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

**Знания:**

– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;

48

– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

–правила, техника общения с потребителями;

–базовый словарный запас на иностранном языке

**Профессиональные стандарты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |  |
|  |  |  |
|  | Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской |  |
|  | Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством |  |
|  | юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № |  |
| 33.011 | 38940). |  |
|  |  |
|  | Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской |  |
|  | Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством |  |
| 33.014 | юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)) |  |
|  |  |
|  | Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской |  |
|  | Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством |  |
|  | юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № |  |
| 33.010 | 38940). |  |
|  |  |

* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));
* Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

**Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Квалификации *(для специальностей СПО)* / |
|  | Сочетание профессий |
|  | *(для профессий СПО)* |
|  | *Квалификации для специальностей (берутся* |
|  | *из Перечня специальностей СПО/* |
|  | *Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по* |
| Профессиональный модуль | *профессиям СПО* |
| Приготовление и подготовка к реализации | повар – кондитер |
| полуфабрикатов для блюд, кулинарных |  |
| изделий разнообразного ассортимента |  |

49

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

**Раздел 5. Условия образовательной деятельности**

**5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

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

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

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

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс**:

Спортивный зал;

Тренажерный зал;

Стадион.

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**Материально-техническое оснащение** лабораторий,мастерских и баз практики по*профессии**43.01.09 Повар, кондитер.*

50

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

**Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»** Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

51

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

1. **Требования к оснащению баз практик**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

52

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания**:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

**Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

53

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

**Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей

* работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, *и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

54