

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РО «ОАТТ»
_____ Э.В. БОДЛО

«___» _____ 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения **очная**

Квалификации выпускника

Повар, кондитер

Октябрьский район,
п. Качкан
2020 год

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 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).

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих рассмотрена, утверждена и одобрена к практическому применению для подготовки по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** на заседании Педагогического совета техникума - протокол № 1 от 31 августа 2020 года.

СОГЛАСОВАНО:

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

М.П.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум»

Разработчики:

Данилова Елена Александровна – заместитель директора ГБПОУ РО «ОАТТ» по производственному обучению и практике;

Степаненко Ольга Геннадьевна - заместитель директора ГБПОУ РО «ОАТТ» по учебной работе

Члены рабочей группы:

Задера Марина Ивановна, старший методист ГБПОУ РО «ОАТТ»;

Маар Наталья Юрьевна – преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «ОАТТ»;

Скрипник Татьяна Александровна – преподаватель ГБПОУ РО «ОАТТ»;

Тыртычная Екатерина Олеговна - преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «ОАТТ».

Содержание

Раздел 1. Общие положения	- 5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО	- 6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	- 7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	- 8
4.1. Общие компетенции	- 8
4.2. Профессиональные компетенции	- 10
4.3. Специальные требования	- 73
Раздел 5. Структура образовательной программы	
5.1. Учебный план для профессии (пояснение)	- 76
5.2. Календарный учебный график для профессии (пояснение)	- 77
5.3. Пояснительная записка к учебному плану	- 77
5.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей (пояснение)	- 77
5.5. Организация и особенности проведения практик	- 77
5.6. Организация и особенности образовательного процесса	- 81
Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности	- 84
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы	- 84
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	- 91
6.3. Характеристика социокультурной среды ГБПОУ РО «ОАТТ»	- 92
Раздел 7. Оценка результатов освоения ППКРС	- 94
7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.	- 95
7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	- 95
8. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	- 101
Приложения (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно учебному плану и набор КИМ по программе)	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП 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).

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ООП.

1.2. Основная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г г. № 273-ФЗ;
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1569;
3. Примерной основной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
4. Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200).
5. Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464».
6. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. № 441 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464».
7. Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
8. Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968».
10. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”

11. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».
12. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся».
13. Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
14. Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
15. Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
16. Методических рекомендаций по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017г. № 06-156).
17. Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259;
18. Уточнений рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года.
19. Приказа Минтруда России от 08.09.2015гю №608н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»»;
20. Устава ГБПОУ РО «ОАТТ» и другими локальными актами техникума.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар, кондитер

Формы получения образования: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум».

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа, 3 года 10 месяцев.

ООП распределяет обязательную часть – не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС СПО.

20% - предусмотрено для формирования вариативной части.

Вариативная часть составляет 1224 часа.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	в профессиональной деятельности	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламен-

		<p>тами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика;
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования тради-

		<p>ционных видов овощей, грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формировать, 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 по-

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

		<p>ленной и котлетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из 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
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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 весоизмеритель-

		<p>ным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению 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;
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогрева-
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ния охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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;
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мер-

		<p>ного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творче-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных

	<p>ское оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - 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 различ-
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

		<p>линарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, 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
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>отпуске на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке

		<p>гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изде-
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>лий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырь, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырь и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырь; – 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 сырь; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырь и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хране-
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		<ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на 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; <ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, 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
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ-</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порциониро-

	<p>ствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных 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;
--	--------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	

	<p>хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании
--	-----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>нии;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>за правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты

		<p>для фарширования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с 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 со-
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>четаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов

		<p>в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> – 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 изде-
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>лий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порция-

		<p>ми;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанно-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>го сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного 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. Осуществ-	Практический опыт в:

	<p>лять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформ-
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и ме-

		<p>ханическим способом фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продук-
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>тов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи 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
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпус-

	<p>подготовку к реализации горячих напитков различного ассортимента</p>	<p>ке продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков различного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков;
--	-------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебо-	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-

булочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>струментов, весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации

		<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	<p>мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - 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 жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непро-
--	------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>должительного хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе при-

		<p>готовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подго-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	<p>товку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря 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. Осу-	– Практический опыт: подготовка основных

	<p>ществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

3. Специальные требования.

Распределение объема вариативной части (1224 часа) по учебным циклам с конкретизацией введенных дисциплин, курсов МДК представлено в таблице:

Циклы	Наименование дисциплины, МДК, ПМ на которые распределены часы вариативной части	Количество обязательной учебной нагрузки (часов)	Освоенные результаты
Общепрофессиональный цикл	Добавлены часы на освоение ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12 часов	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : - основные требования ХАССП на пищевых предприятиях; - принципы ХАССП на пищевых предприятиях.
	Добавлены часы на освоение ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	34 часа	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов, органолептическая оценка продуктов; В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : - товароведная характеристика экзотических овощей и фруктов; - хранение экзотических овощей и фруктов.
	Добавлены часы на освоение ОП.03 Техническое оснащение организации питания	14 часов	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, новейшее современное оборудование; В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования, новейшее современное оборудование.
	Добавлены часы на освоение ОП.05 Основы калькуляции и учета	10 часов	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки, расчет взаимозаменяемости сырья;; В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию, изучение стандартов предприятия.

Профессиональный цикл	Введена дисциплина ОП.10 Рисование и лепка	32 часа	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; - выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ; - подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы изобразительной грамоты; - технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие; - основы разработки композиции украшения изделий; - закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий; - основные свойства цвета; - основы композиции тортов и пирожных.
	Введена дисциплина ОП.11 Технология поиска работы и трудоустройства	36 часов	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в профессиональной деятельности; - планировать и контролировать изменения в своей карьере; - составлять собственное объявление с предложением в СМИ; - составлять резюме с учётом специфики работодателя; - разрабатывать успешную тактику разговора по телефону; - применять основные правила делового общения; - корректно вести себя в конфликтных ситуациях; - осуществлять самопрезентацию. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реальную ситуацию на рынке труда; - типы и виды профессиональной карьеры; - варианты поиска работы; - телефон как средство нахождения работы; - структуру собеседования, подготовки к собеседованию и поведение во время собеседования; - технологию прохождения интервью; - правила адаптации на рабочем месте.
	Добавлены часы на освоение ПМ. 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации ку-	224 часа	<p>В результате освоения МДК обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды диких животных, - первичную обработку мяса диких животных, - особенность обработки; <p>В результате освоения МДК обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготавливать полуфабрикаты из мяса диких животных; - использовать различные способы устранения характерного запаха мяса диких животных в процессе обработки. <p>В результате освоения ПМ обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготавливать полуфабрикаты из мяса диких животных; - использовать различные способы устранения характерного запаха мяса диких животных в процессе обработки.

линарных полуфабрикатов		
<p>Добавлены часы на освоение ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	388 часов	<p>В результате освоения МДК обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Новейшие направления в приготовлении горячих супов, соусов национальных кухонь; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов с учетом национальных особенностей при приготовлении горячих супов, соусов национальных кухонь; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов с учетом национальных особенностей при приготовлении блюд из мяса диких животных. <p>В результате освоения МДК обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать рецептуры при использовании с учетом национальных особенностей при приготовлении горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического инновационного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при приготовлении горячих супов, соусов национальных кухонь и блюд из мяса диких животных; <p>В результате освоения ПМ обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента приготовления горячих супов, соусов национальных кухонь и блюд из мяса диких животных; - разработке, адаптации рецептур блюд из мяса диких животных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.
<p>Добавлены часы на освоение ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	252 часа	<p>В результате освоения МДК обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи фингер фудов, тапас различного ассортимента, сложных холодных банкетных закусок. <p>В результате освоения МДК обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи фингер фудов, тапас различного ассортимента, сложных холодных банкетных закусок. <p>В результате освоения ПМ обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче фингер фудов, тапас различного ассортимента, сложных холодных банкетных закусок, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов.

	<p>Добавлены часы на освоение ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков</p>	144 часа	<p>В результате освоения МДК обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных. <p>В результате освоения МДК обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, в том числе региональных. <p>В результате освоения ПМ обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	<p>Добавлены часы на освоение ПМ. 05 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	78 часов	<p>В результате освоения МДК обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы сборки муссовых пирожных и тортов, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении муссовых пирожных и тортов. <p>В результате освоения МДК обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, правила сборки, взаимозаменяемости продуктов, подготовки при сборке муссовых тортов и пирожных. <p>В результате освоения ПМ обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, подготовке к реализации муссовых пирожных и тортов, в том числе региональных; - порционировании (сборка), муссовых кондитерских изделий, эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

В учебном плане по профессии 43.01.09 Повар, кондитер указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ППКРС (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обу-

чающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ППКРС в часах, а также формы промежуточной аттестации.

5.2 График учебного процесса.

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

5.3. Пояснительная записка к учебному плану.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- формировании вариативной части ОПОП;
- формах проведения промежуточной аттестации;
- формах проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план приводится в приложении к ППКРС.

5.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

В приложении к ППКРС приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей ППКРС представлены в сети «Интернет».

5.5. Организация и особенности проведения практик.

Практика является составной частью ППКРС и представляет собой освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта по профессии.

В связи с началом нового учебного года приказом директора техникума, за руководителями практик закрепляется педагогическая нагрузка (учебная и производственная практика), лаборатории и цеха.

Темы, виды работ и содержание практики определяется требованиями к результатам обучения, по каждому модулю, рабочими программами практик, разрабатываемыми, в соответствии с положениями о разработке программ учебной практики, производственной практики, руководителями практик, согласованными с работодателями и утвержденными заместителем директора по производственному обучению и практике техникума.

Перед началом учебной или производственной практики руководитель практики проводит обучающимся вводный инструктаж по технике безопасности с фиксацией проведения вводного инструктажа в журнале учета учебной (производственного обучения) и производственной практики.

Учебная практика

Учебная практика по УП.01.01, УП.02.01, УП.03.01, УП.04.01, УП.05.01 проводится в периоды, определенные календарным графиком, в рамках каждого профессионального модуля в соответствии с профессиональными видами деятельности.

Учебная практика по УП.01.01 и УП.04.02 проводится мастерами производственного обучения во внеурочное время. При проведении учебной практики по УП.01.01 и УП.04.02 применяется индивидуальная форма организации занятий, в виде практических занятий продолжительностью 1 или 2 академических часа. С каждым обучающимся группы в дни теоретических занятий, в соответствии с графиком выдачи индивидуального вождения, который ежемесячно составляется мастером производственного обучения и утверждается заместителем директора по производственному обучению и практике. Допуском к управлению транспортными средствами является наличие медицинского заключения, которое ежегодно обновляется.

При проведении учебной практики применяется фронтальная форма организации занятия (все обучающиеся выполняют одновременно одну и ту же работу) или групповая форма (одна и та же работа выполняется бригадами по 2-5 человек). Занятия проводятся в виде практических занятий или уроков производственного обучения в лабораториях и цехах техникума. Выбор форма организации занятия осуществляется руководителем практики, прописываются в плане урока.

Продолжительность таких занятий составляет 6 академических часов в день, 36 часов в одну неделю.

На проведение учебной практики по УП.01.01, УП.02.01, УП.03.01, УП.04.01, УП.05.01 отводится всего 18 недель, часы, распределены следующим образом:

- УП.01.01 – 3 недели, проводится рассредоточено в 4-м семестре 2 недели, в 5-м семестре 1 неделя;

- УП.02.01 – 5 недель, проводится рассредоточено в 4-м семестре 1 неделя, в 5-м семестре 3 недели;

- УП.03.01 – 3 недели, проводится рассредоточено в 6-м семестре 2 недели, в 7-м семестре 1 неделя;

- УП.04.01 – 3 недели, проводится рассредоточено в 7-м семестре 2 недели, в 8-м семестре 1 неделя;

- УП.05.01 - 4 недели, проводится концентрированно в 8-м семестре.

Формами промежуточных аттестаций по УП.01.01, УП.02.01, УП.03.01, УП.04.01, УП.05.01 являются дифференцированные зачеты, за счет часов отведенных на учебную практику. Промежуточная аттестация проводится на последнем занятии учебной практики.

Производственная практика

На производственную практику всего запланировано 32 недели часы, распределены следующим образом:

- ПП.01.01 – 5 недель, проводится в 5-м семестре;

- ПП.02.01 – 10 недель, проводится в 6-м семестре;

- ПП.03.01 – 6 недель, проводится в 7-м семестре;

- ПП.04.01 – 4 недели, проводится в 8-м семестре;

- ПП.05.01 – 7 недель, проводится в 8-м семестре.

Все виды производственной практики проводятся концентрированно в один этап, после окончания освоения всего содержания обучения по модулю.

Промежуточные аттестации по производственным практикам проводятся в форме дифференцированных зачетов, за счет часов отведенных на производственную практику.

В начале учебного года учебная часть техникума составляет графики проведения производственной практики, в соответствии с утвержденным учебным планом ППКРС и пере-

дает их заместителю директора по производственному обучению и практике, который составляет заявки на базы практик с указанием сроков практики, руководителей практики от техникума.

Оформляет договоры о прохождении производственной практики с базовыми предприятиями, до начала практики. Обучающийся может проходить производственную практику на предприятиях, в организациях, учреждениях по месту жительства, для этого необходимо предоставить заявку от предприятия и оформить договор с организацией, в которой будет проходить практику.

В техникуме имеется следующая документация по производственной практике:

- программа производственной практики по ПП.01.01, ПП.02.01, ПП.03.01, ПП.04.01, ПП.05.01;

- договоры с предприятиями об организации производственной практики обучающихся ГБПОУ РО «ОАТТ»;

- приказ о направлении обучающихся на производственную практику в соответствующие организации и назначении руководителя практики от техникума;

- график проверки производственной практики руководителем практики от техникума;

- дневник установленной формы.

Каждому обучающемуся, направляемому на практику, выдается следующая документация:

- выписка из приказа директора техникума о направлении обучающегося на производственную практику в соответствующую организацию;

- дневник установленной формы;

- индивидуальное задание для составления отчета по производственной практике.

Руководитель практики от техникума:

- до начала практики встречается с ответственными за практику на предприятии, согласовывает и совместно с ним обеспечивает выполнение графика прохождения практики и рабочей программы производственной практики;

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий, методические указания по составлению отчетов по практике, обеспечивает ими обучающихся и проверяет их выполнение;

- принимает участие в распределении обучающихся по базам практик;

- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- перед началом практики проводит с обучающимися собрание, на котором разъясняет им цели, порядок и график прохождения практики, форму и содержание, оформление отчетной документации (дневника, отчета), основные требования безопасных условий труда при прохождении производственной практики;

- проводит периодический контроль реализации программы практики и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми. Периодический контроль проводится не реже 3-4 раза в неделю. Продолжительность рабочего дня руководителя практики зависит от фактически затраченного количества часов, но не более шести часов в день, не считая выходных и праздничных дней.

Контроль осуществляется в виде выездной проверки, с предоставлением отчета и оформленного командировочного удостоверения, если база практики удалена, более чем на 100 км. от техникума, то проверка проводится в телефонном режиме, тогда в отчете должно быть зафиксировано дата, время, продолжительность звонка или по электронной почте с предоставлением отчета и скриншота электронного письма.

По результатам контроля производственной практики сдает ежедневный отчет в письменном виде заместителю директора по производственному обучению и практике.

- контролируют прохождение обучающимися инструктажа в организации;

- оказывает методическую помощь обучающимся при составлении отчетов по производственной практике;

- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения производственной практики;
- оценивает результаты производственной практики обучающихся в соответствии с программой практики по модулю - по результатам собеседования с обучающимся, с учетом личных наблюдений за его самостоятельной работой, выполнения обучающимся отчета по производственной практике, аттестационного листа, характеристики руководителя от предприятия;
- сдает дневники, отчеты по производственной практике обучающихся зам. директора по производственному обучению и практике. Дневники и отчеты хранятся 3 года.

Руководитель практики от организации:

- проводит вводный инструктаж по темам программы, с фиксацией в дневнике;
- организует совместно с руководителем практики от техникума выполнение обучающимся на рабочем месте программы практики;
- оказывает помощь в сборе материала и оформлении отчета;
- проверяет результаты практической работы обучающихся;
- дает характеристику по результатам освоения обучающимся профессиональных компетенций в период прохождения практики.

На период практики с момента зачисления обучающихся в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятиях.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми техникумом.

По результатам практики студент должен составить отчет, который должен состоять из письменного отчета о выполнении работ и приложений к нему, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении программы производственной практики.

К отчету прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении производственной практики и дневник, отражающий ежедневный объем выполненных работ. Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике на базе организации, участвующей в проведении практики.

Места реализации производственной практики

№ пп	Наименование вида производственной практики в соответствии с учебным планом	Название организации	Адрес проведения практики	Реквизиты и срок действия договоров, дополнительных соглашений
1.	ПП.05.01	ООО «Урожай-92»	РО, Октябрьский район, х. Киреевка, ул. Сельская, 1	Договор № 1, с 30.08.2019г. по 30.06.2024г.
2.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ООО «Донуглестрой-3» подразделение «ресторан-на-Садовой»	РО, г. Шахты, ул. Садовая, 173а	Договор № 2, с 30.08.2019г. по 05.10.2019г.
3.	ПП.01.01 ПП.02.01	ООО «Лента»	РО, г. Шахты, проспект Александровск-	Договор № 3, с 02.09.2019г. по

	ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01		Грушевский, 13	30.06.2024г.
4.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ООО «Вилка»	РО, г. Батайск, ул. Кирова, 15	Договор № 4, с 02.09.2019г. по 30.06.2024г.
5.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	МПК ООО «Дончак» ресторан «Мишель»	РО, г. Шахты, ул Шевченко 135 а	Договор № 5, с 03.09.2019г. по 30.06.2024г.
6.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ООО «ЮРП»	РО, г. Шахты, проспект Победа Революции, 87	Договор № 6, с 03.09.2019г. по 30.06.2024г.
7.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ООО «Сервис – центр»	РО, г. Шахты, ул. Административная, 3	Договор № 7, с 03.09.2019г. по 30.06.2024г.
8.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ООО «Три медведя»	РО, г. Шахты, ул. Маяковского, 219	Договор № 8, с 04.09.2019г. по 30.06.2024г.
9.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ИП Баусова И.В.	РО, г. Шахты, ул. Стачки, 38	Договор № 9, с 04.09.2019г. по 30.06.2024г.
10.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ООО «Удача»	РО, г. Шахты, ул. Дачная, 288 Б	Договор № 67, с 23.12.2019г. по 31.12.2023г.
11.	ПП.01.01 ПП.02.01 ПП.03.01 ПП.04.01 ПП.05.01	ООО «ПИМ»	Усть-Донецкий район, ст. Мелиховская, ул. Розы Люксембург, д.6	Договор № 61, с 18.11.2019г. по 31.12.2023г.

5.6. Организация и особенности образовательного процесса

Основанием для включения в образовательный процесс стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» явилось:

- присоединение Ростовской области к международному движению WorldSkills в 2015 году;

- Поручение Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 05.12.2014 о Комплексе мер, направленных на совершенствование системы СПО, на 2015-2020 годы, где основными направлениями совершенствования системы СПО являются: обеспечение соответствия квалификации выпускников требованиям современной экономики; консолидация ресурсов бизнеса, государства и сферы образования в развитии системы СПО;

- Требования федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, в части пунктов 2.8., 4.2.1., 4.3.1., и в соответствии с пунктом 6.1. примерной основной образовательной программой, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017 №43.01.09-170331;

- желание участвовать в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) Ростовской области 2018, по компетенции «Поварское дело»;

- желание участвовать в региональном чемпионате «Абилимпикс» Ростовской области 2018 среди людей с инвалидностью, по компетенции «Поварское дело»;

- мониторинг качества подготовки кадров.

Проводилась работа по внедрению стандарта «Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», в образовательный процесс и состояла из следующих этапов:

1) Изучение нормативно-правовой базы.

2) Изучение регламентирующей документации Союза «Ворлдскиллс Россия» (официальный сайт движения WorldSkills, электронный ресурс, <https://worldskills.ru>): Устав, Регламент, перечень компетенций, конкурсные материалы для проведения чемпионатов различных уровней (инфраструктурные листы, ТО, КЗ, техника безопасности), оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело».

3) Повышение уровня компетентности педагогов, реализующих программу ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4) Разработка планов подготовки и проведение конкурсов профессионального мастерства с созданием максимально комфортных условий для подготовки участников, в том числе с приобретением специализированных инструментов, входящих в тулбокс участника.

5) Привлечение социальных партнеров к подготовке участников конкурсов, к проведению мастер-классов.

6) Разработка индивидуальной образовательной траектории обучающихся на основе стандартов WorldSkills.

7) Формирование учебно-методического комплекса для организации учебного процесса с учетом требований WorldSkills.

8) Участие педагогов в конкурсах различного уровня с целью независимой оценки профессиональной компетенции.

9) Повышение мотивации обучающихся.

10) Систематический анализ материалов WorldSkills на заседаниях методической комиссии по ППКРС, индивидуальная работа с руководителями практик, преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

На основании проведенного детального анализа конкурсных заданий национального финала «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), внеслись изменения в программы общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей (МДК):

- в изучение общепрофессиональной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров введены дополнительные знания.**

3 17 товароведная характеристика экзотических овощей и фруктов;

3 18 хранение экзотических овощей и фруктов.

- в изучение общепрофессиональной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организации питания дополнительные имеющиеся умения и знания новыми понятиями.**

- У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, *новейшее современное оборудование*;

- З 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования, *новейшее современное оборудование*;

- введена общепрофессиональная дисциплина **ОП 10 Рисование и лепка**

У 1 пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;

У 2 выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;

У 3 подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

З 1 основы изобразительной грамоты

З 2 технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие

З 3 основы разработки композиции украшения изделий

З 4 закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий

З 5 основные свойства цвета

З 6 основы композиции тортов и пирожных.

- введена новая общепрофессиональная дисциплина **ОП. 11 Технология поиска работы и трудоустройства**

У 1 - анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в профессиональной деятельности;

У 2 - планировать и контролировать изменения в своей карьере;

У 3 - составлять собственное объявление с предложением в СМИ;

У 4 - составлять резюме с учётом специфики работодателя;

У 5 - разрабатывать успешную тактику разговора по телефону;

У 6 - применять основные правила делового общения;

У 7 - корректно вести себя в конфликтных ситуациях;

У 8 - осуществлять самопрезентацию.

З 1 - реальную ситуацию на рынке труда;

З 2 - типы и виды профессиональной карьеры;

З 3 - варианты поиска работы;

З 4 - телефон как средство нахождения работы;

З 5 -структуру собеседования, подготовки к собеседованию и поведение во время собеседования;

З 6 - технологию прохождения интервью;

З 7 - правила адаптации на рабочем месте.

- в изучение **ПМ 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в имеющиеся компетенции добавлены новые понятия:

- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, *мяса диких животных*, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, *мяса диких животных*, домашней птицы, дичи, кролика

- в изучение **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в имеющиеся компетенции добавлены новые понятия:

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-

ции супов разнообразного ассортимента, супов национальных кухонь.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, *мяса диких животных*, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

- в изучение **ПМ 03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в имеющиеся компетенции добавлены новые понятия:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, *фингер-фуд, тапас* холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного *и сложного* ассортимента потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного *и сложного* ассортимента.

- в изучение **ПМ 04** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в имеющиеся компетенции добавлены новые понятия:

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

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

- в изучение **ПМ 05** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в имеющиеся компетенции добавлены новые понятия:

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, *муссовых пирожных и тортов*.

Педагогическими работниками для промежуточной аттестации, экзаменов квалификационных по профессиональным модулям ПМ.02 и ПМ.03 разработаны контрольно-измерительные материалы с применением методики проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Поварское дело», по ПМ.05 - по компетенции «Кондитерское дело».

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют 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

Открытая спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

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

ГБПОУ РО «ОАТТ» 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:

ОУД.01 Русский язык и литература	Кабинет русского языка и литературы: Наглядно-иллюстративные средства обучения Таблицы по темам: - «Орфография»; - «Пунктуация»; Портреты русских писателей и поэтов; Дидактические средства обучения Учебники. Дополнительная литература. опорные конспекты по темам учебных дисциплин «Русский язык» и «Литература»; Экранно-звуковые средства обучения: Телевизор; DVD-плеер; Видеофильмы; Диски; Презентации по темам.
ОУД.02 Иностранный язык ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка (лингвфонный кабинет): Наглядно-иллюстративные и демонстрационные средства обучения: грамматические таблицы. Дидактические средства обучения: учебники; дополнительная литература, тексты для дополнительного чтения по темам. Электронные средства обучения: лингвфонное оборудование на 12 рабочих мест; ПК преподавателя; презентации по темам дисциплины; диски.
ОУД.04 История	Кабинет истории: Электронные средства обучения: ПК преподавателя; презентации по темам дисциплины; диски. Телевизор; DVD-плеер; Мультимедийные разработки к урокам по темам. Видеофильмы: «Одиссея вида»

	<p>«Рождение империи»: 4 серии «Романовы»: 7 серий Великая Отечественная война: 8 фильмов «Крым: путь на Родину» «Президент» Электронные пособия: Культура и традиции России: Большая детская энциклопедия Николай Кун: Легенды и мифы Древней Греции Историки античности Средиземноморье: От Греции к Риму. Комплекты таблиц и схем по темам.</p>
<p>ОУД.07 Обществознание ОУД.08 География ОУД.15 Основы предпринимательства ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.11 Адаптация выпускников на рынке труда и профессиональная карьера;</p>	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин: ПК преподавателя; презентации по темам дисциплины; диски. Телевизор; DVD-плеер; Дидактические средства Схемы и таблицы по «Обществознанию»; «Экономике». Видеофильмы: Человек. Индивид. Личность. Молодёжные субкультуры. Возникновение денег. Политика. Социальные роли и статусы. Экстремизм. Таблицы, схемы: Политическая жизнь общества. Человек. Природа. Общество. Взаимодействие людей в обществе. Наглядно-иллюстративные средства обучения. Символика РФ и Ростовской области; Карта мира; Электронные средства обучения.</p>
<p>ОУД.12 Химия</p>	<p>Кабинет химии (совмещен с лабораторией химии): Набор химических элементов Аппарат для проведения химических реакций Шкаф сушильный Периодическая таблица Менделеева Таблица растворимых кислот, солей, оснований в воде Микроскоп «Микромед» - 8 шт. Цифровой микроскоп «БИОР-2» Набор по биологии Набор по зоологии Набор по общей биологии Интерактивная доска ПК в сборе Мультимедиапроектор Документ-камера Компьютеризированные эксперименты по экологии. Набор склянок для раствора 250мл Набор химической посуды и принадлежностей для лабораторных работ Пластины для работ с веществами Корзина пластмассовая для кабинета химии Пробирка ПХ-14 Фартук прорезиненный Штатив лабораторный химический Термометр Набор препаровальных инструментов Прибор для окисления спирта Прибор для определения скорости химической реакции</p>

	<p>Таблицы и плакаты по темам.</p> <p>Электронные средства обучения</p> <p>Презентации, диски по темам.</p>
<p>ОУД.10 Физическая культура</p> <p>ОП.09 Физическая культура</p>	<p>Спортивный зал:</p> <p>Учебное оборудование:</p> <p>стенка гимнастическая;</p> <p>перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической;</p> <p>гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, козел, конь для прыжков и др.),</p> <p>тренажеры для занятий атлетической гимнастикой,</p> <p>маты гимнастические,</p> <p>канат для лазания,</p> <p>канат для перетягивания,</p> <p>стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту,</p> <p>беговая дорожка,</p> <p>скакалки,</p> <p>палки гимнастические,</p> <p>мячи набивные,</p> <p>мячи для метания,</p> <p>гантели (разные),</p> <p>гири 16, 24,32 кг,</p> <p>секундомеры,</p> <p>весы напольные,</p> <p>ростомер,</p> <p>динамометры,</p> <p>приборы для измерения давления;</p> <p>кольца баскетбольные,</p> <p>щиты баскетбольные,</p> <p>рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные,</p> <p>защита для баскетбольного щита и стоек,</p> <p>сетки баскетбольные,</p> <p>мячи баскетбольные, стойки волейбольные,</p> <p>защита на волейбольные стойки,</p> <p>сетка волейбольная,</p> <p>антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи,</p> <p>ворота для мини-футбола,</p> <p>сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола .</p> <p>Видеофильмы по темам:</p> <p>«Легкая атлетика»</p> <p>«Гимнастика»</p> <p>«Спортивные игры»</p>
	<p>Открытый стадион с элементами полосы препятствий</p>
<p>ОУД.05 Основы безопасности и жизнедеятельности</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p> <p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:</p> <p>Оборудование, демонстрационные материалы</p> <p>Аудио-, видео-, проекционная аппаратура</p> <p>Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)</p> <p>Рентгенметр ДП-5В</p> <p>Общевойсковой защитный комплект (ОЗК)</p> <p>Общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7</p> <p>Гопкалитовый патрон</p> <p>Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном</p> <p>Робот-тренажер (Гоша-2)</p> <p>Медицинская сумка в комплекте</p> <p>Носилки санитарные</p>

	<p>Аптечка индивидуальная (АИ-2) Огнетушители порошковые (учебные) Огнетушители пенные (учебные) Огнетушители углекислотные (учебные) Устройство отработки прицеливания Учебные автоматы АК-74 Винтовки пневматические Комплект плакатов по Гражданской обороне Комплект плакатов по Основам военной службы Манекен для отработки навыков оказания первой медицинской помощи «Гоша» Электронные средства обучения ПК преподавателя Учебные фильмы и презентации по «Безопасности жизнедеятельности», «Основам медицинских знаний», «Основам военной службы»</p>
<p>ОУД.09 Экология ОУД.13 Биология</p>	<p>- Кабинет экологических основ природопользования и агрономии: 1. ПК преподавателя 2. Микроскопы – 10 шт 3. Набор плакатов 4. Макеты растений 4. Коллекции семян с/х растений 5. Гербарии – 5 компл. 6. Коллекция почв 7. Весы учебные – 5 шт. 8. Прибор для демонстрации водных свойств почвы 9. Прибор для демонстрации поглощения воды корнями 10. Прибор для обнаружения дыхательного газообмена у растений и др.</p>
<p>ОУД.03 Математика</p>	<p>Кабинет математики: Технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM), рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер, сканер, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран); Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты). Схемы.</p> <p>Компьютер обучающегося – 11 шт.; Интерактивная доска Hitachi; Мультимедиапроектор; Многофункциональное устройство XEROX; Документ-камера.</p>
<p>ОУД.11 Информатика</p>	<p>Кабинет информатики: Технические средства обучения (средства ИКТ): Компьютер обучающегося – 11 шт.; Интерактивная доска Hitachi; Мультимедиапроектор; Многофункциональное устройство XEROX; Документ-камера периферийное оборудование и оргтехника (принтер, сканер, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран); Наглядно-иллюстративные средства обучения: таблицы и схемы по различным темам. Расходные материалы (бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW)); Модели:</p>

	<p>«Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»</p>
ОУД.06 Физика	<p>Кабинет физики: Учебное оборудование Весы технические ВЕ 200 Динамометр Комплект «вращение» Прибор для демонстрации законов механики ПДЗМ-1М Генератор звуковой Машина волновая Комплект цифровых измерений тока и напряжения Набор лабораторный «Электричество» - 15 шт. Лотки для лаб. раб. ПК в сборе Интерактивная доска Мультимедиапроектор</p> <p>Наглядно-иллюстративные средства обучения. Плакаты: определение скорости молекул основ, физические величины постоянные поверхностное натяжение шкала электромагнитных волн. шкала электромагнитных колебаний схема гидроэлектростанций</p> <p>Электронные средства обучения Диски и презентации по темам.</p>
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Оборудование: - термостат – 1 шт., сушильный шкаф – 1 шт., водяная баня – 1 шт., весы лабораторные – 1 шт., анализатор молока «Лактан-1,4» - 1 шт., микроскоп «Микромед-С» 12 – 1 шт., стейк проекционный трихинеллоскоп. – 1 шт.;</p> <p>- стекло предметное – 30 шт.;</p> <p>- стол ученический – 5 шт.;</p> <p>- стулья ученические – 10 шт.;</p> <p>- штатив для пробирок пластмассовый – 4 шт.;</p> <p>- штатив лабораторный – 3 шт.;</p> <p>- овоскоп ОН -10 – 3 шт.;</p> <p>- набор склянок 30 мл для растворов и реактивов – 10 шт.;</p> <p>- палочка стеклянная – 10 шт.;</p> <p>- плитка электр.лаб. – 1 шт.;</p> <p>- пробирка – 60 шт.;</p> <p>- спиртовка лабораторная – 2 шт.;</p> <p>- шкаф для реактивов – 1 шт.</p>
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.05 Основы калькуляции учета	<p>Лаборатория товароведения продовольственных товаров: Оборудование лаборатории: - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий: «Оборудование предприятий общественного питания», «Виды тарного оборудования»;</p> <p>- плакаты по темам: «Семечковые плоды», «Мясные копчености», «Химический состав молока», «Корнеплоды»;</p> <p>- натуральные образцы: «Виды круп», «Виды макаронных изделий», «Виды вкусовых товаров».</p> <p>Технические средства обучения: - компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.</p>

	- обучающая программа 1.С «Управление расходом продуктов на производстве и движение блюд».
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: - рабочее место преподавателя; - рабочие места обучающихся; Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия). Наглядные пособия: - Детали технологического оборудования; -Прилавок-витрина. Стенды и макеты по темам. Электронные презентации по темам.
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков: <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол – 2 шт, стулья – 10 шт., шкаф для столовой посуды – 1 шт.). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные – 5 шт; Плита электрическая ПЭП-0,48 - 1 шт.; Жарочный шкаф – 1 шт; Поверхность жарочная электрическая Ф2ЖГЭ/600 -1 шт.; Пароконвектомат PIRONPF7404-1шт.; Печь конвекционная APACH AD46MECO– 1шт.; Плита индукционная ARCHOT IP 3500M -1шт.; Подставка под пароконвектомат 6 уровней – 1 шт.; Горелка газовая YB-2611-1 шт.; Микроволновая печь – 1 шт.; Шкаф холодильный – 1 шт.; Планетарный миксер – 1 шт.; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 2 шт; Мясорубка HKN-12 CR – 1 шт.; Шкаф шоковой заморозки Coole CQF – 1- 2 in/\$ Фризер для мягкого мороженого Coole IF-1-1 шт.; Слайсер JK-250A-1шт.; Миксер для коктейлей – 1 шт.; Кофемолка – 1 шт.; Набор инструментов для карвинга – 5 шт; Соковыжималка для цитрусовых универсальная Gastrorag-1шт.; Овоскоп – 1 шт.; Нитраттестер – 1 шт.; Машина посудомоечная – 1шт; Стол производственный СЗ-2– 3 шт.; Стеллаж передвижной – 1 шт.; Ванна моечная– 3 шт.. Наборы кухонной посуды; Наборы посуды для сервировки.
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Лаборатория «Учебный кондитерский цех» <u>Рабочее место преподавателя.</u> <u>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

	<p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные – 5 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Плита электрическая ЭП-4ЖШ- 1 шт. Шкаф холодильный – 1 шт. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) – 1 шт. Тестомесильная машина (настольная) – 1 шт. Миксер (погружной) – 1 шт. Мясорубка HKN-12CR – 1 шт. Термометр инфракрасный – 1 шт. Термометр со щупом – 1 шт. Овоскоп – 1 шт. Стол производственный СЗ-2- 3 шт; Ванна моечная– 3 шт.. Стол кондитерский – 1 шт. Стол с гранитной столешницей –шт.; Тестораскаточная машина УМ-350-1шт.; Стеллаж передвижной – 1 шт.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанные 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.

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

6.2. 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 и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников техникума 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, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, 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 *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25 процентов.

6.3. Характеристика социокультурной среды ГБПОУ РО «ОАТТ».

Воспитательная деятельность педагогического коллектива ГБПОУ РО «ОАТТ» направлена на формирование социокультурной среды, создание условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранение здоровья обучающихся.

Воспитательная деятельность способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, способствует формированию общих компетенций ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основная цель воспитательной работы в техникуме - создание целостной системы, направленной на формирование гражданских и личностных качеств обучающихся, на создание условий развития и полноценного раскрытия творческих способностей студентов, формирование социально значимых ценностей, самореализации и самосовершенствования с установкой на профессиональную деятельность.

Система воспитания, над совершенствованием которой работает педагогический коллектив, имеет следующие принципы:

- единство процессов воспитания, обучения и развития личности студента;
- гуманистический подход к построению межличностных отношений;
- личностный подход в воспитании;
- осуществление процесса трансформации воспитания в самовоспитание, самореализацию личности обучающегося;
- создание эффективной среды воспитания;
- творческое развитие личности студента.

С целью воспитания и подготовки высококвалифицированных, разносторонне развитых специалистов через профессиональное сотрудничество, реализацию профессионально-личностных качеств обучающихся, создание условий для становления социально успешной личности, способной к ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности, а также формирование профессионально значимых качеств будущего специалиста перед педагогическим коллективом стоят задачи:

1. Создание условий для личностного развития, профессионального самоопределения учащихся.
2. Создание условий для адаптации студентов к жизни в обществе.
3. Формирование гражданского самосознания.
4. Развитие коллективизма, мобильности, конкурентоспособности, позитивных ценностных ориентаций, творческой активности;
5. Формирование трудовых умений и навыков;

6. Формирование опыта межнационального общения, разумного разрешения конфликтов;
7. Формирование гражданского мировоззрения;
8. Формирование готовности и способности к работе в трудовом коллективе.
9. Формирование общей культуры, здорового образа жизни.

В техникуме используются следующие формы и методы совместной деятельности преподавателей и обучающихся:

- формирование профессионального сознания студентов, интереса к выбранной профессии, специальности (учебные занятия, классные часы, экскурсии на предприятия, беседы со специалистами, круглые столы, профессиональные праздники и др.);
- методы патриотического воспитания, формирование гражданской позиции (учебные занятия, кураторские часы, праздники и встречи, экскурсии и др.);
- методы нравственного воспитания, воспитание культуры поведения и общения, формирование здорового образа жизни (учебные занятия, беседы, акции, классные часы, диспуты, дискуссии и др.);
- методы включения студентов в разнообразные виды коллективной творческой деятельности, способствующие формированию самостоятельности и инициативы;
- методы совместной деятельности преподавателей и студентов в воспитательной работе, принимающей формы сотрудничества, соучастия (учебные занятия, выставки творческих работ, конференции, презентации, акции и др.);
- методы осуществления взаимодействия преподавателей, обучающихся и родителей в воспитательном процессе (родительские собрания, индивидуальные консультации, праздники последнего звонка, дни открытых дверей и др.).

В соответствии с общей целью в качестве основных в техникуме приняты следующие направления воспитания студентов:

1. Гражданско-патриотическое воспитание;
2. Правовое воспитание, профилактика правонарушений;
3. Формирование культуры межнационального общения;
4. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
5. Профессионально-трудовое воспитание;
6. Спортивно-оздоровительное воспитание; формирование культуры здорового образа жизни;
7. Экологическое воспитание;
8. Антикоррупционное воспитание;
9. Студенческое самоуправление
10. Социально-психологическая поддержка студентов
11. Семейное воспитание, работа с обучающимися и родителями.

Система воспитательной работы основана на максимальном содействии развитию социально активной, нравственной, образованной личности; направлена на формирование профессиональных знаний, умений, навыков при становлении высококвалифицированного и конкурентоспособного специалиста, приобщение его к общечеловеческим духовным и культурным ценностям, воспитание эстетических вкусов, развитие творческого потенциала и личности студента.

В техникуме разработана концепция системы воспитательной работы со студентами, которая содержит следующие элементы:

- гуманистический подход к воспитанию;
- создание условий для самореализации личности, обеспечение её прав на самоопределение;
- содействие развитию гражданского общества и укреплению правового государства;
- формирование у обучающихся картины мира, адекватной современному уровню знаний;
- повышение уровня общей культуры в соответствии с мировыми стандартами;
- интеграцию индивида в системах мировой и национальных культур;

- формирование личности человека-гражданина, включенного в современное общество и имеющего целью его совершенствования;
- воспроизводство и развитие кадрового потенциала общества;
- актуализацию тенденции к поиску взаимопонимания и сотрудничеству между людьми;
- реализацию права обучающихся на свободу выбора взглядов и убеждений;
- создание условий для укрепления здоровья обучающихся.

Реализуется Программа развития воспитания в ГБПОУ РО «ОАТТ». В ней определены цели, этапы развития и механизмы совершенствования системы управления воспитательным процессом, критерии оценки уровня воспитанности выпускников. В Программу развития и воспитания входят подпрограммы:

- «Воспитание гражданственности и патриотизма в ГБПОУ РО «ОАТТ»;
- «Духовно-нравственное воспитание личности студента»;
- «Совершенствование и развитие студенческого самоуправления в ГБПОУ РО «ОАТТ»;
- «Подготовка конкурентно способного специалиста, содействие занятости, трудоустройству и профориентации молодежи»
- «Воспитание антикоррупционного мировоззрения »
- «Правовое воспитание студентов в ГБПОУ РО «ОАТТ»
- «Профилактика табакокурения, наркотической, алкогольной и иных видов зависимостей»

В структуру подразделения, ответственного за воспитательную работу входят: заместитель директора по воспитательной работе; председатель МК кураторов (кураторов и воспитателей); кураторы учебных групп, выполняющие функции воспитания в соответствии с должностными инструкциями. Воспитательную работу организуют и проводят специалисты социально - психологической службы, библиотекарь, воспитатели общежития, руководители спортивных секций и клубов по интересам, руководители предметных кружков и кружков технического творчества, педагог дополнительного образования, органы студенческого самоуправления.

РАЗДЕЛ 7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС.

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

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Особенности организации и проведения процедуры промежуточной аттестации выпускников подробно изложены в Положении о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РО «ОАТТ».

7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Эти фонды включают: контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля знаний по дисциплине, междисциплинарному курсу; контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине, междисциплинарному курсу в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета; комплекты оценочных средств для проведения экзаменов квалификационных по профессиональным модулям; комплекты оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам; комплект оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО «ОАТТ» после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации приводятся в приложении.

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

К государственной итоговой аттестации (далее ГИА) допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Объем времени, отводимого на государственную итоговую аттестацию:

всего – 6 недель, в том числе:

- на подготовку ВКР - 4 недели;

- на защиту – 2 недели.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия. Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РО «ОАТТ» – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Прежде всего, соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами, так как в предлагаемой модели экспертное участие, требует подтверждения квалификации по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию.

Для ГБПОУ РО «ОАТТ» проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия, которая формируется из педагогических работников ГБПОУ РО «ОАТТ» и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГБПОУ РО «ОАТТ».

2. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) министерством общего и профессионального образования Ростовской области.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

3. Директор ГБПОУ РО «ОАТТ» является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных аттестационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора ГБПОУ РО «ОАТТ».

4. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5. Программа государственной итоговой аттестации, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам определяются и утверждаются образовательной организацией после обсуждения на педагогическом совете с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа ГИА доводится по сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедуры.

5. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

7. Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

8. Студенты, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие по государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

9. Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов, голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

10. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства.

Для проведения демонстрационного экзамена используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Ростовской области в текущем учебном году.

Задания могут содержать все модули заданий регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Ростовской области и должны сопровождаться схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы утверждаются национальным экспертом по компетенции, являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен. Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляются с согласия Союза «Ворлдскиллс Россия» и подлежат обязательному согласованию с национальным экспертом.

2. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадке ГБПОУ РО «ОАТТ», материально-техническая база которого соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

3. Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами. К организации и проведению демонстрационного экзамена допускаются:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной итоговой аттестации, не допускается оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. Компетенция, по которой проводится демонстрационный экзамен определяется в соответствии с решением Министерства общего и профессионально образования Ростовской области, не позднее чем за 4 месяца до начала экзамена. Компетенции определяются на основе анализа востребованности профессий и специальностей для приоритетных отраслей региона из списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования «ТОП-50», утвержденного приказом Минтруда России от 02.11.2015 года №831, а также готовности региона обеспечить площадку проведения экзамена в соответствии с установленными требованиями.

После выше указанной процедуры формируется график проведения демонстрационного экзамена в ГБПОУ РО «ОАТТ», с указанием количества выпускников, сдающих демонстрационный экзамен. График составляется не менее чем за 3 месяца до начала экзамена.

2. Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена количественный состав Экспертной группы по компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет или уполномоченных им лиц.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы. На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Члены Экспертных групп могут быть включены в составы государственных экзаменационных комиссий образовательных организаций, участвующих в демонстрационном экзамене.

3. За 6 месяцев до проведения демонстрационного экзамена ГБПОУ РО «ОАТТ» должен обеспечить разработку заданий экзамена, критериев оценки и инфраструктурных листов по компетенции. Не менее чем за 2 месяца до начала экзамена формируется план мероприятий по подготовке и проведению экзамена, в том числе регламент проведения экзамена по компетенции в соответствии с настоящей Методикой. Все документы в обязательном порядке согласовываются с Главным экспертом и доводятся до сведения членов Экспертной комиссии. Документы должны быть размещены на официальном сайте ГБПОУ РО «ОАТТ» не позднее, чем за 1 месяц до начала экзамена.

4. Регистрация участников экзамена и информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена. Методическая комиссия техникума предоставляет список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен.

5. После уточнения количества участников экзамена по компетенции, Главным экспертом разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест на площадке. Ответственность за обеспечение площадки оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена по данной компетенции в соответствии с техническими описаниями и инфраструктурными листами несет директор ГБПОУ РО «ОАТТ». За 2 дня до начала экзамена Главным экспертом проводится контрольная проверка

площадки на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

6. За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись.

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

7. Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ. Документация по ОТ и ТБ разрабатывается и утверждается директором ГБПОУ РО «ОАТТ» и должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах. Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ГБПОУ РО «ОАТТ» за 1 месяц до начала экзамена.

ГБПОУ РО «ОАТТ» несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

8. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС. Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков. Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке. Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой с привлечением председателя апелляционной комиссии образовательной организации, которую представляет участник.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

8. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенции, определяемой техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в протоколе. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. В связи с этим, порядок работы Экспертной группы должен быть организован так, чтобы не допустить к оценке работы выпускника эксперта, который принимал непосредственное участие в его подготовке. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в протокол заседания Экспертной группы.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

9. Оформление результатов экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в протокол ГИА.

Принятая членами Экспертной группы форма приема оценки утверждается Главным экспертом. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена.

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется секретарем ГЭК.

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена рекомендуется организовать свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения экзамена с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а

также правил проведения демонстрационного экзамена. А также использовать ресурсы, позволяющие организовать видеотрансляции в режиме онлайн на площадках демонстрационного экзамена.

8. 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».