

Министерство образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Аксайский технологический техникум»



Согласовано
Директор ООО «Аксайский хлебокомбинат»
Н.В. Назаренко
«28» августа 2026г.



Утверждено
Директор ГБПОУ РО «АТТ»
С.Б. Баровков
«28» августа 2026г.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ГБПОУ РО ««Аксайский технологический техникум»»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер_

Квалификации выпускника
Повар 3-4 разряда
Кондитер 3-4 разряда

Профиль обучения: социально-экономический

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Форма обучения: очная
Уровень подготовки: базовый
Срок освоения программы на базе
основного общего образования - 2 года 10 месяцев

г. Аксай
2026 г.

Настоящая профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898 (ред. от 17.12.2020 г.), (с изм. ред. от 03.07.2024 г.);
2. Примерной основной образовательной программы, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №1 (Зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022г.)
3. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);
4. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940)
5. Примерной рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы СПО, разработана Институтом изучения детства, семьи и воспитания по заданию Министерства просвещения РФ. Принята Решением ФУМО СПО, Протокол от 14.08.2023 № 87

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Аксайский технологический техникум» (ГБПОУ РО «АТТ»)

Рассмотрено

На заседании ЦМК ГБПОУ РО «АТТ»

29.08.2025г

Председатель _____ Ю.В. Сенчилина

Согласовано

На заседании педагогического совета техникума.

Протокол № 1 от 27.08.2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика профессиональной образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения профессиональной образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура профессиональной образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению профессиональной образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению профессиональной образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации профессиональной образовательной программы

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Календарный график воспитательной работы

ПРИЛОЖЕНИЯ Приложение

1. Программы профессиональных модулей Приложение

1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приложение

1.1.1. Рабочая программа учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приложение

1.1.2. Рабочая программа производственной практики ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приложение

1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приложение

1.2.1. Рабочая программа учебной практики

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 1.2.2. Рабочая программа производственной практики

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хМ.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 1.3.1. Рабочая программа учебной практики ПМ.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 1.3.2. Рабочая программа производственной практики

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приложение 1.4.1. Рабочая программа учебной практики

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приложение 1.4.2. Рабочая программа производственной практики

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение 1.5.1. Рабочая программа учебной практики

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение 1.5.2. Рабочая программа производственной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины БД.01 Русский язык

Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины БД.02 Литература

Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины БД.03 История

Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины БД.04 Обществознание

Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины БД.05 Математика

Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины БД.06 Физическая культура

Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины БД.07 Основы безопасности и защиты Родины

Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины БД.08 Физика

Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины БД.09 Химия

Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины БД.10 Биология

Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины ПД.01 География

Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины ПД.02 Иностранный язык

Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины ПД.03 Информатика

Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.01 Индивидуальный проект

Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Приложение

2.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров Приложение

2.17. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Приложение 2.18. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 2.19. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета

Приложение 2.20. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда

Приложение 2.21. Рабочая программа уПриложение 2.22. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.23. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09. Физическая культура

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1569 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г., регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

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

Профессиональная образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер и настоящей ПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»; – Приказ Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 22.01.2021 г., регистрационный № 62178);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 03 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 09.08.2024 г., регистрационный № 79088);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополненПриказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально – экономический цикл;

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;

ОП - Общепрофессиональный цикл;

ПЦ - Профессиональный цикл

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар; Кондитер.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная форма обучения.

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.

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 (сочетаниям квалификаций п. 1.11/1.12 ФГОС)

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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	осваивается

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

	развитие.	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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	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.

	процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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 в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	Практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

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

		соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и 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 продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила проверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять	Практический опыт в: – обработке различными методами, подготовке

	обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями

	блюد, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и
--	---	---

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

		ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности,

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

		– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов,

		отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом

		продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного

		ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса;

		– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых
--	--	--

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	соусов Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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 блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
--	--	---

		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--	---

		– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать,

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

		безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов;

		- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья,
--	--	---

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

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

		тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
--	--	--

		– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и	ПК 3.1. Подготавливать	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара при

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

		– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и 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
		Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,	

	заправок разнообразного ассортимента	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами Знания: – правила выбора основных продуктов и
--	---	---

		дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав

		салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

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

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

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

		специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных
--	--	--

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

		– правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с

		основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить

		и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста;

		- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания,

		кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного

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

		продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с

		учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке;

		- обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки

		к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и 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;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных	Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности

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

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

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

		– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное,

		песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров
--	--	--

		для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями;

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик;
- последовательность изучения учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных видов промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, предусматривает изучение следующих учебных циклов и раз

5.2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы).

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс	Элементы учебного процесса
0.00	Общеобразовательный цикл
ООД	Общие образовательные дисциплины
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	История
ОД.04	Обществознание
ОД.05	География
ОД.06	Иностранный язык
ОД.07	Математика
ОД.08	Информатика
ОД.09	Физическая культура
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОД.11	Физика
ОД.12	Химия
ОД.13	Биология
ОД.14	Индивидуальный проект
	Обязательная часть циклов ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура/Адаптивная физическая культура
ОП.10.	Основы рисования и лепки
ОП.11.	Кухня народов мира

ОП.12.	Диетология и основы детского питания
ОП.13.	Адаптация выпускников на современном рынке труда
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	ОБЖ (учебные сборы)
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация:
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений.

Наименование
КАБИНЕТЫ:
Русского языка и литературы
Иностранного языка

Истории
Математики
Информатики
Физики
Химии
Обществознания
Биологии
Географии
Экологии
Астрономии
Социально-экономических дисциплин
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технологии кулинарного и кондитерского производства
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
Спортивная площадка
Стрелковый тир
ЗАЛЫ:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать 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:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в кулинарном и кондитерском цехах ГБПОУ РО «АТТ», оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, указанных в инфраструктурных листах. 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 ГБПОУ РО «АТТ», а также возможно 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 ГБПОУ РО «АТТ» 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 имеют 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, имеют 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.).

**Раздел 7. АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09. Повар, кондитер**

<i>Индекс</i>	<i>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей</i>	<i>Содержание дисциплин, профессиональных модулей</i>	<i>Трудоемкость (час)</i>	<i>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения, дисциплин, профессиональных модулей</i>
0.01	Общеобразовательный цикл		2052	
ОУД	Базовые общеобразовательные дисциплины		1288	
ОУД.01	Русский язык	Язык и речь. Речевая ситуация и её компоненты. Функциональные стили речи. Текст как произведение речи. Информационная переработка текста. Лексика и фразеология. Слово в лексической системе языка. Русская лексика с точки зрения её происхождения. Лексика с точки зрения её употребления. Морфология и орфография. Имя существительное. Имя прилагательное. Имя	76	

		числительное. Местоимение. Глагол. Причастие и деепричастие как особые формы глагола. Наречие. Слова категории состояния. Служебные части речи. Предлог. Союз. Частица. Фонетика, орфоэпия, графика и орфография. Морфемика, словообразование. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание. Простое предложение. Осложненное простое предложение. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Сложноподчиненное предложение. Бессоюзное сложное предложение. Сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.		
ОУД.02.	Литература	Литература XIX века Русская литература второй половины XIX. А. Н. Островский, И. А. Гончаров, И. С. Тургенев, Ф. И. Тютчев... Литература XX века. Русская литература конца XIX-начала XX в. И. А. Бунин, А. И. Куприн. Литература начала XX. века. Литература 20-х годов . В. В. Маяковский, С. А. Есенин, А. А. Фадеев. Литература 30-х годов . М. И. Цветаева, О. Э. Мандельштам.... Литература 40-х годов. А. А. Ахматова, Б. Л. Пастернак... Литература 50-80-х годов. Поэзия 60-х годов. Н. М. Рубцов, Р. Гамзатов. Современная литература. Зарубежная литература.	209	
ОУД.03	Иностранный язык	Роль английского языка в современном мире. Моя семья, круг моих друзей. Описание людей. Взаимоотношения в семье. Причины конфликта. Межличностные отношения. Как быть здоровым? Здоровый образ жизни. Спорт для здоровья. Популярные и экстремальные виды спорта. Место, где ты живешь. Экскурсия по городу. Города России. Экскурсия для иностранных гостей. Экологические проблемы планеты. Охрана окружающей среды. Научно-технический прогресс. Изобретения, которые потрясли мир. Образование молодежи. Известные люди, получившие среднее профессиональное образование. Досуг. Любимое занятие. Новости, средства	171	

		массовой информации. Компьютер и Интернет в жизни современного поколения. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, отношение к политике). Современные профессии. Профессиональные навыки и умения. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники России. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники стран изучаемого языка. Искусство, известные люди. Государственное устройство, правовые институты. Знаете ли вы арифметику? Язык алгебры. Математические термины. Язык геометрии. Физические законы, явления. Современная промышленность. Транспорт. Виды транспорта. Механизмы. Детали машин. Документы, письма, контракты. Оборудование. Компьютеры. Что такое оборудование? Компьютерные операции. Робототехника. Инструкции, руководства для работы. Деловая письменная речь.		
ОУД.04	История	Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира. Цивилизация Запада и Востока в средние века. История России с древнейших времен до конца XVII в. Восточные славяне. Киевская Русь. Политическая раздробленность и борьба с иноземными завоевателями. От Руси к России. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в 16-18 вв. Россия в XVIII в. Становление индустриальной цивилизации. Россия в XIX в. От новой истории к новейшей. Россия в начале XX в. Строительство социализма в СССР. Вторая мировая война. Мир во второй половине XX века. СССР в 1945-1991 гг. Россия на рубеже 20-21 веков. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.		
ОУД.04	Математика	Повторение. Развитие понятия о числе. Основы тригонометрии. Параллельность в пространстве прямых и плоскостей.	285	

		Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве. Производная. Применение производной. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей. Функции, их свойства и графики. Степенная функция. Показательная функция. Логарифмическая функция. Производная показательной и логарифмической функции. Обобщающее повторение.		
ОУД.05	Физическая культура	Вводное занятие, инструктаж по технике безопасности на занятиях в спортивном зале, на улице. «Основы здорового образа жизни» Легкая атлетика. (Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересеченной местности. Техника эстафетного бега, техника спортивной ходьбы, техника прыжков в длину) Гимнастика. (Комплексы упражнений для акцентированного развития определенных мышечных групп. Круговая тренировка. Интервальная тренировка. Упражнения с собственным весом. Упражнения со свободными весами, гантелями, штангами. Упражнения на блочных тренажерах.) Лыжная подготовка. (ТБ при занятиях на лыжах, температурный режим, форма, правила подбора спортивного инвентаря.) Баскетбол. Происхождение игры, игровая площадка, спортивный инвентарь, спортивная форма, правило игры, судейство. Инструктаж по технике безопасности. Рассказать о видах бросков и показать.). Волейбол. (Обучение перемещениям волейболиста, передача мяча двумя руками. Развитие быстроты перемещения. Обучение верхней передачи. Обучение нижней прямой передачи. Развитие общей выносливости. Обучение приему и передаче сверху двумя руками. Обучение приему мяча с подачи.) Легкая атлетика. (Техника метания мяча Техника метания гранаты. Совершенствовать техники бега.)	171	
	Основы	Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни. Основы медицинских знаний. Здоровый образ	70	

ОУД.06	безопасности жизнедеятельности и	жизни и его составляющая. Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций. Современный комплекс проблем безопасности социального характера. Нормативно-правовая база по обеспечению безопасности личности, общества и государства. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего отечества. Виды ВС РФ и рода войск. Боевые традиции ВС РФ. Воинская обязанность. Военнослужащий – защитник своего отечества. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.		
ОУД.07	Обществознание	Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования. Значимость социального знания. Начала философских и социальнопсихологических знаний о человеке и обществе. Основы знаний о духовной культуре человека и общества. Социальные отношения. Политика как общественное явление. Гражданское общество и его институты. Политический процесс.	96	
ОУД.08	Естествознание (биология)	Объект изучения биологии. Признаки живых организмов. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса. Клетка - элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Химическая организация клетки. Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Организм - единое целое. Многообразие организмов. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Жизненный цикл клетки. Митоз.	70	

		Размножение - важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Индивидуальное развитие организма. Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Законы генетики, установленные Г.Менделем. Закономерности изменчивости. Генетика - теоретическая основа селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции Биотехнология, её достижения и перспективы развития. История развития эволюционных идей. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Популяция –структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Микроэволюция. Гипотезы происхождения жизни. Краткая история развития органического мира. Эволюция человека. Единство происхождения человеческих рас. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики.		
	Естествознание (химия)	Основные понятия и законы химии; периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома; строение вещества; вода; растворы; электролитическая диссоциация; классификация неорганических соединений и их свойства; химические реакции; металлы и неметаллы. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений А.М.Бутлерова; Углеводороды и их природные источники: алканы; алкены; алкины; алкадиены и каучуки; арены; природные источники углеводородов; кислородсодержащие органические соединения: спирты, фенолы, альдегиды, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы; Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.	74	
	Естествознание	Кинематика материальной точки. Механическое движение. Виды	74	

	(физика)	движения. Динамика. Сила. Масса. Законы Ньютона. Силы в природе. Законы сохранения механики. Закон сохранения импульса. Закон сохранения механической энергии. Динамика периодического движения. Механические колебания. Механические волны. Основы молекулярно-кинетической теории. Масса и размеры молекул. Идеальный газ. Тепловое движение. Абсолютная температура. Температура как мера средней кинетической энергии теплового движения. Давление газа. Понятие вакуума. Основное уравнение молекулярнокинетической теории идеального газа. Уравнение Клапейрона - Менделеева. Изопроцессы и их графики. Основы термодинамики. Внутренняя энергии и работа газа. Первое начало термодинамики. Понятие о втором начале термодинамики. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы. Электрическое поле. Закон Кулона. Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Диэлектрическая проницаемость среды. Емкость. Конденсаторы и их соединения. Энергия электрического поля. Законы постоянного тока. Закон Ома для участка цепи и для замкнутой цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Закон Джоуля - Ленца. Полупроводники. Собственная и примесная проводимости полупроводников. Магнитное поле. Магнитная индукция. Взаимодействие токов. Закон Ампера. Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества. Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания и волны. Свободные электромагнитные колебания в контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток и его получение. Трансформатор. Электромагнитное поле. Волновая оптика. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дисперсия света. Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка.		
--	----------	---	--	--

		Фотоэлектрический эффект. Волновая природа света. Физика атома и атомного ядра. Строение атома. Строение атомного ядра. Радиоактивные излучения. Эволюция Вселенной. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной. Термоядерный синтез. Образование планетных систем. Солнечная система.		
ОУД.09	География	Общая экономическая география. Источники географической информации. Политическая карта мира. География населения мира. География мировых природных ресурсов. География мирового хозяйства. Региональная социально-экономическая география мира. Регионы и страны мира. Россия в современном мире. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.	36	
ОУД.10.	Экология	Организм и среда; сообщества и популяции; экосистемы; биосфера, как глобальная экосистема. Экологические связи человека; экологическая демография; Экологические проблемы и их решения: современные проблемы охраны природы; современное состояние и охрана атмосферы; рациональное использование и охрана вод; использование и охрана недр; почвенные ресурсы, их использование и охрана; современное состояние и охрана растительности; рациональное использование и охрана животных	36	
ОУД.11	Астрономия	Предмет Разделы астрономии. Связь астрономии с другими науками. Формирование астрономии в формировании мировоззрения с другими науками. Звездное небо. Созвездия. Изменение вида звездного неба в течении суток. Изменение вида звездного неба в течении года. Способы определения географической широты. Основы измерения времени. Законы движения планет. Обобщенные законы Кеплера. Определение расстояний до тел Солнечной системы и их размеров. Определение расстояний до тел Солнечной системы и их размеров. Физические свойства планет земной	34	

		группы. Физические свойства планет гигантов. Малые тела Солнечной системы. Астрофизические методы исследования. Физика Солнца. Солнечная активность. Солнечно-земные связи. Физическая природа звезд. Расстояние до звезд. Связь между физическими характеристиками звезд. Двойные звезды. Эволюция звезд. Физические переменные		
Профильные общеобразовательные учебные дисциплины			581	
ОУД.12	Математика			
ОУД.13	Информатика	Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Информационная деятельность человека - Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. История развития электронно-вычислительных машин. Поколения ЭВМ. Архитектура электронно-вычислительных машин. Принципы построения. Устройство ЭВМ. Технические и эксплуатационные характеристики ЭВМ. Производительность. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Информация и информационные процессы. Информация в реальном мире. Виды информации. Информационная система и ее виды. Измерение информации: вероятностный и алфавитный подходы к определению количества информации Кодирование числовой информации. Системы счисления. Арифметические операции в позиционных системах счисления. Кодирование символьной, графической и звуковой информации. Алгебра логики. Основные логические операции. Основные логические законы и правила. Средства информационных и коммуникационных технологий – Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров.	108	

		Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности). Объединение компьютеров в локальную сеть. Топология сети. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Защита информации, антивирусная защита. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности. Алгоритмизация и программирование. Основные понятия алгоритмизации. Понятие алгоритма. Свойства алгоритмов. Формы записей алгоритмов. Общие принципы построения алгоритмов. Основные алгоритмические конструкции: линейные, разветвляющиеся, циклические. Данные: понятие и типы. Основные базовые типы данных и их характеристика. Структурированные типы данных и их характеристика. Методы сортировки данных. Основные элементы языка. История развития языка программирования. Структурная схема программы на алгоритмическом языке. Лексика языка. Переменные и константы. Типы данных. Выражения и операции. Основные алгоритмические структуры. Синтаксис операторов: присваивания, ввода-вывода, безусловного и условного переходов, выбора, циклов. Условный оператор. Составной оператор. Вложенные условные операторы. Циклы с предусловием,		
--	--	--	--	--

		постусловием, параметром. Вложенные циклы. Структурированные типы данных. Массивы как структурированный тип данных. Объявление массива. Ввод и вывод одномерных массивов. Обработка массивов. Методы работы с элементами массива. Алгоритмы поиска и сортировки. Структурированный тип данных строки. Объявление строковых типов данных. Поиск, удаление, замена и добавление символов в строке. Операции над строками. Стандартные функции и процедуры для работы со строками. Технологии создания и преобразования информационных объектов. Технология создания и обработки текстовой информации. Программы обработки текстов: текстовые редакторы и текстовые процессоры, настольные издательские системы. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Палитра RGB, CMYK. Растровая и векторная графика. Форматы графических и мультимедийных файлов. Оборудования для создания графических и мультимедийных объектов. Технология обработки числовой информации. Электронная таблица: назначение и возможности. Обработка различных типов данных. Относительные и абсолютные ссылки. Деловая графика: диаграммы, гистограммы и графики. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Иерархические, сетевые и реляционные базы данных. Системы управления базами данных. Типы данных. Схема данных. Структура базы данных: таблицы и запросы, формы и отчеты. Организация поиска и выполнение запроса. Телекоммуникационные технологии. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики		
--	--	--	--	--

		подключения, провайдер. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.		
ОУД.14				
ОУД.15				
Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины			174	
ОУД.16	Проектная деятельность	Дисциплина введена для освоения знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры; развития технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности; формирование готовности и способности к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг.	42	
ОУД.17	Основы предпринимательства	Предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей. Обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес-идеи; Обосновывать использование специальных налоговых режимов; -составлять документацию для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; Составлять и анализировать структуру трудового договора. Виды предпринимательства. Организационно-правовые формы предприятия. Нормативно-правовую базу. Формы государственной поддержки предпринимательской	76	

		деятельности Режимы налогообложения предприятий. Виды маркетинга; Определять потенциальную возможность получения субсидий субъектами предпринимательства на территории Ростовской области.		
ОУД.18	Поиск работы	Дать студентам практическое руководство для собственных активных действий на рынке труда на основе пошаговой технологии поиска работы, подкрепленной упражнениями и примерами; сформировать навыки оценки и анализа личных интересов, сильных сторон и навыков, потребностей рынка труда и конкретных работодателей; рассмотреть современные эффективные методы и приемы само презентации и способы их применения в той или иной типичной ситуации. дать представление об юридических аспектах трудоустройства; повысить мотивацию к трудоустройству и дальнейшему сохранению работы; укрепить уверенность в себе, полученных профессиональных знаниях и умениях	56	
Обязательная часть циклов ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативную часть ППКРС			1974	
ОП.00 Общепрофессиональный цикл			889	
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	Основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов.	85	ОК 01 – ОК 11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и	91	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11

		требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.		
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	97	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; понятие, виды предпринимательства виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы и системы оплаты труда. виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	88	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
ОП.05.	Основы	Виды учета, требования, предъявляемые	47	ПК 1.1-1.4,

	калькуляции и учёта.	к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета; особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
--	-----------------------------	---	---

		расчетов с потребителями.		
ОП.06.	Охрана труда.	Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной	36	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия,	104	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11

		производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.		
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности и защиты Родины	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны. Защита населения и территории при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте. Защита населения и территорий при авариях на производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Основы безопасности военной службы. Тактическая подготовка. Огневая подготовка. Радиационная, химическая и биологическая защита. Уставы Вооруженных Сил России. Строевая подготовка. Физическая подготовка. Медико-санитарная подготовка	36	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
ОП.09.	Физическая культура	Основы здорового образа жизни. Легкая атлетика. Баскетбол. Волейбол.	40	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
ОП.10.	Основы рисования и лепки	Выполнение упражнения по рисованию; рисование различного вида орнамент; рисование с натуры предметы геометрической формы; рисование с натуры предметы домашнего обихода; рисование фруктов и овощей; рисование с натуры пирожных и тортов различной формы; рисование тортов различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; выполнение лепки фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнение лепки макетов тортов, используя законы композиции.	129	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
ОП.11	Кухня народов мира	Ведение процесса механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составление меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владение навыками практической работы по приготовлению блюд национальной	51	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11

		кухни.		
ОП.12	Организация обслуживания	Виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; особенности подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, стекла; сервировка столов, современные направления сервировки; особенности обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгуетехнологического оборудования; особенности приветствия и размещения гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и техника подачи блюд и напитков; кулинарная характеристика блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; ознакомление с информационным обеспечением услуг общественного питания; правила составления и оформления меню; основные особенности обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов.	85	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
П.03 Профессиональный цикл			2639	
ПМ.00 Профессиональные модули			2639	
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			369	
МДК .01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	34	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11

	полуфабрикаты в.	виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов		
МДК .01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикаты в.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	161	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11
УП.01	Учебная практика	Подготовка рабочего места, выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавание недоброкачественных продуктов; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки (вручную, механическим способом), подготовка сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечение безопасности, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдение правил сочетаемости,	102	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – О 11

		взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверка качества готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществление ротации сырья, продуктов		
ПП.01	Производственная практика	Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовление, порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями	72	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – О 11
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			592	
МДК .02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	51	ПК 2.1-2.8, ОК 01 – ОК 11

МДК .02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	235	ПК 2.1-2.8, ОК 01 – ОК 11
УП.02	Учебная практика	Подготовка рабочего места, выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременное оформление заявки на склад; осуществление их выбора в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивание качества, порционирование (комплектование), эстетичное	198	ПК 2.1-2.8, ОК 01 – ОК 11

		упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
ПП.02	Производственная практика	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; оценка качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	108	ПК 2.1-2.8, ОК 01 – ОК 11
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			491	
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	56	ПК 3.1-3.6, ОК 01 – ОК 11
МДК. 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	153	ПК 3.1-3.6, ОК 01 – ОК 11

	кулинарных изделий, закусок.	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
УП.03	Учебная практика	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), эстетично упаковывать на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	102	ПК 3.1-3.6, ОК 01 – ОК 11
ПП.03	Производственная практика	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	180	ПК 3.1-3.6, ОК 01 – ОК 11

		порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.		
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			493	
МДК. 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	51	ПК 4.1-4.5, ОК 01 – ОК 11
МДК. 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	70	ПК 4.1-4.5, ОК 01 – ОК 11
УП.04	Учебная практика	рациональная организация, проводить уборку рабочего места повара, выбирать,	120	ПК 4.1-4.5, ОК 01 – ОК

		подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		11
ПП.04	Производственная практика	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	252	ПК 4.1-4.5, ОК 01 – ОК 11
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			694	
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	70	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11

		методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении		
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	204	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
УП.05	Учебная практика	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбор, подготовка, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ; выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста,	96	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11

		приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности		
ПП.05	Производственная практика	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями	324	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – ОК 11
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		72	
	Промежуточная аттестация		252	

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

8.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения ППКРС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателями и мастерами производственного обучения и предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются по каждой дисциплине, модулю преподавателями и мастерами производственного обучения.

8.1.1. Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
1	Устный опрос	- способ выявления формируемых знаний, умений, практического опыта, компетенций в процессе беседы преподавателя и обучающегося (фронтальный, индивидуальный опрос, защита письменной работы, ответы по самостоятельной работы и т.д.)	Вопросы по актуализации знаний.
2	Тест	- краткие, стандартизированные или нестандартизированные пробы, испытания, позволяющие за сравнительно короткие промежутки времени оценить степень качества достижения каждым студентом целей обучения (целей изучения).	Фонд тестовых заданий
3	Диктанты	- математические, технические, чертежные, технологические, химические	Перечень заданий
4	Контрольная работа	- средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа может быть реализована в виде самостоятельной или аудиторной работы. В контрольной работе студент отвечает на поставленные вопросы или решает задачи. Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект контрольных заданий по вариантам.
5	Кейс-задача/ ситуационная задача	- проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения
6	Творческое задание	- частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

7	Проект	- конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
8	Реферат	- краткий обзор основного содержания нескольких источников по проблеме исследования; продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
9	Доклад	- продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
10	Эссе	- средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
11	Деловая и/или ролевая игра	- совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
12	Дискуссия, диспут	- оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Важной характеристикой дискуссии, отличающими её от других видов спора, является аргументированность. Диспут - демонстративное столкновение мнений по какому-либо вопросу (проблеме)	Перечень тем для проведения, дискуссии, диспута
13	Практическая работа (практическое занятие)	- задания, с помощью которых у обучающихся формируются и развиваются практические действия (работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию, заполнять протоколы, решать разного рода задачи, определять	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование

		характеристики веществ, объектов, явлений и др.)	и др. задания для практических работ
15	Выпускная квалификационная работа	- законченное самостоятельное исследование, в котором решается конкретная задача, соотношенная с содержанием программы подготовки специалистов среднего звена. Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).	Тематика ВПКР и ПЭР

Основными формами промежуточной аттестации по дисциплине, модулю являются: зачет, дифференцированный зачет и экзамен.

Аттестация по итогам учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета, по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых проходила производственная практика.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

8.1.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации ***Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам***

ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксацкий технологический техникум».

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксацкий технологический техникум».

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксацкий технологический техникум»

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксацкий технологический техникум»

ОП. 05. Основы калькуляции и учёта, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксацкий технологический техникум»

ОП.06. Охрана труда, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксацкий технологический техникум»

ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального

образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ОП.08. Безопасность жизнедеятельности, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ОП.09. Физическая культура, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ОП.10. Основы рисования и лепки, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ОП.11. Кухня народов мира, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ОП.12. Кухня народов мира, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ОП.13. Адаптация выпускников на современном рынке труда, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

8.1.3 Комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, утвержден заместителем директора по учебной работе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Аксайский технологический техникум»

8.2. Требования к выпускным квалификационным работам

8.2.1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация выпускников ГБПОУ РО «АТТ» проводится в соответствии с программой Государственной итоговой аттестации выпускников, согласованная с работодателями и утвержденная директором техникума.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании обучения и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников

требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Этот вид испытания позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

8.2.2. Цели и задачи ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Проведение итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании достижений выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа образования и квалификации (диплома о среднем профессиональном образовании);
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

8.2.3. Структура и содержание ГИА

Форма, вид и условия проведения ГИА

ГИА по профессии 43.01.09. Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен - это процедура, позволяющая студенту в условиях, приближенных к производственным, продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции (в виде выполнения практического задания).

В программу демонстрационного экзамена могут включаться как все модули, предусмотренные техническим описанием компетенции по регламенту WorldSkills Russia, так и только отдельные модули.

Для качественной организации по подготовке и выполнению ВКР составляется график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения:

1. Срок проведения демонстрационного экзамена.

Ознакомление студентов с программой ГИА осуществляется не позднее, чем за 6 месяцев до проведения ГИА.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

ГИА является завершающей частью обучения.

8.2.4 Демонстрационный экзамен

Демонстрационный экзамен позволяет студенту в условиях, приближенных к производственным, продемонстрировать сформированные профессиональные компетенции (в виде выполнения практического задания).

При проведении демонстрационного экзамена студенты знакомятся с:

- Техническим описанием заданий для демонстрационного экзамена - время на выполнение всего модуля; краткое описание основных этапов модуля; штрафные санкции);
- Инфраструктурным листом (оснащение рабочего места участника; исходный материал на одно рабочее место);
- Оборудование площадки;
- Спецодежда и безопасность;
- Перечень инструментов/приспособлений, которые каждый студент должен иметь при себе;
- особые требования).
- Критерии оценки по каждому модулю (объективные и субъективные);
- Индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;
- Документацию по охране труда и технике безопасности.

В программу демонстрационного экзамена могут включаться как все модули, предусмотренные техническим описанием компетенции, так и только отдельные модули.

9. Воспитательная работа

9.1. Наличие планирующей документации

№ п/п	Документ	Фактическое наименование документа
1.	Наличие программы воспитания	Программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2.	Наличие рабочей программы воспитания	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3.	Наличие примерного календарного плана воспитательной работы	Календарный план воспитательной работы на 2024-2025 г.

9.2. Модель воспитанника

Модель – это обобщенный образ студента, который отражает социальный заказ и является ориентиром для всех участников учебно - воспитательного процесса.

Модель обучающегося включает:

Мировоззренческие качества и нравственные ценности.

Владение основами научного мировоззрения:

осознание роли человека в преобразовании и развитии окружающей действительности;

умение сравнивать, анализировать, обобщать факты действительности; критическое отношение к различным взглядам и общественным теориям;

стремление познать и разобраться в закономерностях общественного развития;

потребность и умение отстаивать свои взгляды и убеждения;
уважение государственных символов, традиций своего народа и страны, знание и бережное отношение к истории своего народа.

- Воспитанник как личность гуманная, духовная, свободная:

обладает научно-гуманистическим мировоззрением;
осознает ценность жизни в целом и жизнь каждой личности в отдельности;
имеет национальное самосознание, является патриотом России,
обладает культурой межличностных отношений,
уважает права и свободы личности и обладает высокой нравственностью;
обладает экологической, правовой, информационной культурой;
имеет положительную "Я - концепцию",
обладает коммуникативной культурой;
ориентирован на собственное самосовершенствование и самореализацию интеллектуального, нравственного и творческого потенциала.

- Воспитанник как социально-мобильный субъект:

способен реализовывать себя в различных областях социальной жизни, является социально-компетентной личностью;
ориентирован на приобретение многофункциональных умений в условиях неопределенности социально-экономического положения в стране,
готов к гибкой переориентации в рамках профессии и вне ее;
уверен в своих возможностях, социально мобилен.

- Компетенции личностного самосовершенствования направлены на освоение способов физического, духовно-нравственного, интеллектуального саморазвития, развития необходимых современному человеку личностных качеств, формирование грамотности, культуры мышления и поведения.

- Базовые компетенции позволяют управлять собой и собственной деятельностью, определяют склонность к самомотивации и самоорганизации.

Применять профессиональную лексику в сфере профессиональной деятельности;

Развивать и совершенствовать физические качества;

Составлять и оформлять деловые бумаги на государственном языке.

- Профессиональные компетенции позволяют решать совокупность профессиональных задач на основе знаний, умений и навыков, а также личностных качеств, позволяющих эффективно осуществлять профессиональную деятельность.

- Компетенции личностного самосовершенствования

- потребность в здоровом образе жизни;
- патриотизм;
- готовность к духовному развитию, нравственному самосовершенствованию;
- социальная ответственность;
- способность к самостоятельным поступкам и действиям;
- целеустремленность, настойчивость в достижении результата;
- обучаемость;
- способность к саморазвитию;
- умение анализировать свою работу;
- умение искать информацию в различных источниках;
- способность и интерес к инновационным методам;
- коммуникабельность, умение работать в команде.

- Физическое здоровье:

мотивация на сбережение и формирование здоровья.

- Духовно - нравственные ценности:

знание и понимание духовно - нравственных ценностей в жизни человека и общества;

осознание патриотизма как любви к своей Родине и к своему народу;

умение поддерживать дружбу и товарищество в коллективе, взаимоуважение и взаимоуважение и взаимопонимание в коллективе и в семье;

сознательная дисциплина, самоконтроль и саморегуляция поведения;

понимание взаимосвязи внутренней и внешней культуры человека;

непримиримость к безнравственности.

- Сознательное отношение к труду:

понимание роли труда в обществе и уважение к человеческому труду;

бережное отношение к народному достоянию.

- Владение основами эстетической культуры:

понимание прекрасного в окружающей действительности;

бережное отношение к культурным ценностям и традициям народа;

усвоение и следование общепринятым культурным нормам.

- Учебно - научные знания, умения и навыки.

Развитие познавательной активности:

глубокое осознание роли и места образования и науки в развитии общества;

постоянное стремление к приобретению и расширению знаний; умение самостоятельно добывать знания и применять их на практике;

владение навыками поиска, отбора и обработки научной информации;

активное участие в коллективной и познавательной деятельности.

- Организация учебного труда:

умение самостоятельно планировать свою учебную деятельность; умение самокритично оценивать результаты учебного труда;

формирование навыков организации учебного процесса в классе;

умение и навыки эффективной подготовки и участия в семинарских и практических занятиях в вузовской системе.

- Культура устной и письменной речи:

обладание в полном объеме программными знаниями в области русского языка, приобретение чувства культуры письма и речи;

умение грамотно и аргументировано вести диалоги, участвовать в обсуждении, задавать и отвечать на вопросы различного характера.

9.3. Календарный график воспитательной работы

№	Мероприятие	Курс	Ответственные, исполнители
	День Знаний. Торжественная линейка. Проведение классных часов	1-3	Воспитательная служба
	Единый классный час, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-3	Классные руководители с приглашением сотрудников ПДН
	Неделя безопасности дорожного движения. Проведение с обучающимися тематических классных часов, по безопасности дорожного движения.	1-3	Преподаватель ОБЖ
	Мероприятия по проекту «Наставник-студент. Формула успеха»	1-3	Куратор волонтерского движения
	Родительские собрания	1	Классные руководители
	Месяц первокурсника. Посвящение в студенты.	1	Воспитательная служба
	Мониторинговые исследования обучающихся нового набора. Склонности, поведение, семейное благополучие, особенности характера.	1	Воспитательная служба
	Организация деятельности дополнительного образования: творческие кружки, спортивные секции, клубы, объединения	1	Воспитательная служба
	Классные часы, посвященные истории образовательного учреждения	1	Классные руководители
	Введение в профессию. Обзорный классный час	2	Преподаватели спецдисциплин
	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств.	1-3	Воспитательная служба
	ОКТЯБРЬ		
	Общее собрание обучающихся 2 курсов по организации прохождения производственной практики	2	Зам. директора по УПР, ст. мастер

	День Учителя	1-3	Воспитательная служба
	День самоуправления	1-3	Воспитательная служба
	Фестиваль «Мир Профтеха - территория успеха». День Профтехобразования	1-3	Воспитательная служба
	Школа самоуправления. Обучающий семинар для старост учебных групп	1-3	Воспитательная служба
	Диспут по профилактике проявлений терроризма и экстремизма» «Мировое сообщество и терроризм, экстремизм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и	1-3	Преподаватель ОБЖ, обществознания
	Конференция «Волонтерство как средство профессиональной социализации будущих специалистов»	1-3	Куратор волонтерского движения
	Мониторинговые исследования динамики развития склонности несовершеннолетних к различным типам девиантного поведения	1-3	Педагог-психолог, кл. руководители групп
	Неделя правовой и финансовой грамотности	1-3	Преподаватели специальных дисциплин
	Круглый стол «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни»,	2	Зам. директора по УПР, УВР
	День народного единства. Просветительские мероприятия	1-3	кл. руководители групп учебных групп
	Дни карьеры. Встречи с работодателями. Мастер-классы, выставки «Мастер своего дела»	2	Зам. директора по УПР, УР, УВР кл. руководители учебных групп
	Тематический круглый стол с приглашением представителей ОПДН, опеки и попечительства, КДН «Последствия нашего поведения»	1-3	Социальный педагог
	Добровольческий квест «Дорогою добра»	1-2	Советник директора по воспитательной работе
	День матери в России. Конкурс сочинений.	1	Преподаватель русского языка и литературы
	День Героев России. Урок мужества	1-2	Зам. директора по УВР, кл. руководители учебных групп
	Форум «Правовая грамотность молодежи - основа противодействия коррупции»	2	Советник директора по воспитательной работе
	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (права детей, ответственность родителей)	1-2	Зам. директора по УВР
	День российского студенчества. Татьянин день.	1-2	Зам. директора по УВР, кл. руководители учебных групп
	Конкурс «Студент года»	2	Зам. директора по УР, УВР. УПР
	Конкурс «Мой лучший профессиональный проект». Подготовка и участие в Чемпионатах и конкурсах профессионального мастерства	2	Заместитель директора по УПР, УР
	ФЕВРАЛЬ		

	Студенческий патриотический конкурс «Готов служить России!». Конкурс чтецов, презентаций, видеороликов, посвященный Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг перед Отечеством.	1-2	Преподаватели русского языка и литературы, ОБЖ
	Спортивные соревнования «Силовое многоборье». Спортивный марафон	1-3	Физрук, преподаватель ОБЖ
	День воинской славы России. Конкурсы, акции, открытые мероприятия	1-3	Зам. директора по УВР, кл. руководители учебных групп
	Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества.	1-3	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	Олимпиады по учебным дисциплинам и разделам профессионального модуля	1-3	Зам. директора по УР, кл. руководители учебных групп
	МАРТ		
	Праздничный концерт, посвященный 8 марта	1-2	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	Всероссийский открытый урок «ОБЖ и защиты Родины», приуроченный к празднованию Дня гражданской обороны	1-2	Зам. директора по УВР, преподаватель ОБЖ
	Деловая игра «Что? Где? Когда?» для первокурсников на тему «Что я знаю о колледже?»	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Социальный тренинг для обучающихся группы риска и родителей «Вместе все преодолеем».	1-2	Зам. директора по УВР, психолог, социальный педагог
	АПРЕЛЬ		
	Неделя физической культуры. День Здоровья	1-3	Руководитель физвоспитания
	День космонавтики. Урок «Космос - это мы»	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Месяц героико-патриотической работы: добровольческие акции по оказанию помощи ветеранам, Весенняя неделя добра, патриотические акции «Дорогами памяти», «Рука помощи», иное	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Организация архивных материалов виртуального музея «Бессмертный полк»	1-3	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	МАЙ		
	День труда. Трудовой десант	1-3	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Диктант Победы	1-2	Педагоги литературы и русского языка

	Праздничный концерт, посвященный Великой Победе	1-2	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	Международный день семьи. Цикл тематических мероприятий	1-2	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	День государственного флага РФ. Викторина «Символы России»	1-2	Преподаватель истории, обществознания
	День славянской письменности и культуры. Неделя Российской словесности	1-2	Педагоги литературы и русского языка
	День открытых дверей	1-2	Зам. директора по УПР, УВР, УР
	ИЮНЬ		
	Международный день защиты детей. Проведение акций, викторин, участие в мероприятиях	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Родительские собрания в учебных группах	1-2	Кл. руководители
	День памяти и скорби. Акции, возложение цветов	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	День России. Конкурс стихов о России «Россия - Родина моя!»	1-2	Педагог - организатор Преподаватель русского языка и
	Вручение дипломов выпускникам образовательной организации	3	Заместитель директора по УР

9.4.. МТБ воспитательной работы

№ п/п	Наименование объекта (помещения и т.д.)	Виды воспитательной деятельности
1	Актальный зал	Проведение мероприятий, кружков, лекций, беседы, конференции, акции, просмотр видеофильмов. Проведение родительского собрания
2	Кабинеты	Классные часы, родительское собрание, выпуск стенгазет, мастер класс, беседы, тренинги, тестирование, беседы, проведение викторин и круглых столов
3	Спортивный зал	Соревнования, мероприятия, спортивные секции, военные сборы
4	Фойе 1 этажа техникума	Линейка, информационные стенды, проведение мероприятий
5	Библиотека	Выставки, лекции, круглый стол, литературные вечера, познавательные викторины
6	Стадион г. Аксая	Соревнования, мероприятия, военные сборы, секции

9.5. Социальное партнерство

№ п/п	Наименование организации (учреждения и т.п.)	Основания для сотрудничества (договор, совместный план работы)
1	ПДН ОУУП Отдела МВД России по Аксайскому району	Совместный план работы
2	Комиссия по делам несовершеннолетних и защите прав при Администрации Аксайского района.	Совместный план работы
3	МБУК АР «МЦБ»	Договор о взаимном сотрудничестве
4	МБУЗ ЦРБ Аксайского района	Договор
4	Военный Комиссариат Аксайского района по Ростовской области	Приказ
5	Ростовское региональное отделение Общероссийского общественного движения «Поисковое движение России» Студенческий поисковый отряд «Исток»	Совместный план работы
6	МБУ «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи Аксайского района»	Совместный план работы.
7	Отдел по физической культуре, спорту, туризму и работе с молодёжью Администрации Аксайского района	Совместный план работы
8	ГКУ РО «Центр занятости населения Аксайского района»	Договор

Календарный график воспитательной работы

№	Мероприятие	Курс	Ответственные, исполнители
	День Знаний. Торжественная линейка. Проведение классных часов	1-3	Воспитательная служба
	Единый классный час, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-3	Классные руководители с приглашением сотрудников ПДН
	Неделя безопасности дорожного движения. Проведение с обучающимися тематических классных часов, по безопасности дорожного движения.	1-3	Преподаватель ОБЖ
	Мероприятия по проекту «Наставник-студент. Формула успеха»	1-3	Куратор волонтерского движения
	Родительские собрания	1	Классные руководители
	Месяц первокурсника. Посвящение в студенты.	1	Воспитательная служба
	Мониторинговые исследования обучающихся нового набора. Склонности, поведение, семейное благополучие, особенности характера.	1	Воспитательная служба
	Организация деятельности дополнительного образования: творческие кружки, спортивные секции, клубы, объединения	1	Воспитательная служба
	Классные часы, посвященные истории образовательного учреждения	1	Классные руководители
	Введение в профессию. Обзорный классный час	2	Преподаватели спецдисциплин
	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств.	1-3	Воспитательная служба

	ОКТАБРЬ		
	Общее собрание обучающихся 2 курсов по организации прохождения производственной практики	2	Зам. директора по УПР, ст. мастер
	День Учителя	1-3	Воспитательная служба
	День самоуправления	1-3	Воспитательная служба
	Фестиваль «Мир Профтеха - территория успеха». День Профтехобразования	1-3	Воспитательная служба
	Школа самоуправления. Обучающий семинар для старост учебных групп	1-3	Воспитательная служба
	Диспут по профилактике проявлений терроризма и экстремизма» «Мировое сообщество и терроризм, экстремизм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и	1-3	Преподаватель ОБЖ, обществознания
	Конференция «Волонтерство как средство профессиональной социализации будущих специалистов»	1-3	Куратор волонтерского движения
	Мониторинговые исследования динамики развития склонности несовершеннолетних к различным типам девиантного поведения	1-3	Педагог-психолог, кл. руководители групп
	Неделя правовой и финансовой грамотности	1-3	Преподаватели специальных дисциплин
	Круглый стол «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни»,	2	Зам. директора по УПР, УВР
	День народного единства. Просветительские мероприятия	1-3	кл. руководители групп учебных групп
	Дни карьеры. Встречи с работодателями. Мастер-классы, выставки «Мастер своего дела»	2	Зам. директора по УПР, УР, УВР кл. руководители учебных групп
	Тематический круглый стол с приглашением представителей ОПДН, опеки и попечительства, КДН «Последствия нашего поведения»	1-3	Социальный педагог
	Добровольческий квест «Дорогою добра»	1-2	Советник директора по воспитательной работе
	День матери в России. Конкурс сочинений.	1	Преподаватель русского языка и литературы
	День Героев России. Урок мужества	1-2	Зам. директора по УВР, кл. руководители учебных групп
	Форум «Правовая грамотность молодежи - основа противодействия коррупции»	2	Советник директора по воспитательной работе
	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (права детей, ответственность родителей)	1-2	Зам. директора по УВР
	День российского студенчества. Татьянин день.	1-2	Зам. директора по УВР, кл. руководители учебных групп
	Конкурс «Студент года»	2	Зам. директора по УР, УВР. УПР

	Конкурс «Мой лучший профессиональный проект». Подготовка и участие в Чемпионатах и конкурсах профессионального мастерства	2	Заместитель директора по УПР, УР
	ФЕВРАЛЬ		
	Студенческий патриотический конкурс «Готов служить России!». Конкурс чтецов, презентаций, видеороликов, посвященный Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг перед Отечеством.	1-2	Преподаватели русского языка и литературы, ОБЖ
	Спортивные соревнования «Силовое многоборье». Спортивный марафон	1-3	Физрук, преподаватель ОБЖ
	День воинской славы России. Конкурсы, акции, открытые мероприятия	1-3	Зам. директора по УВР, кл. руководители учебных групп
	Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества.	1-3	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	Олимпиады по учебным дисциплинам и разделам профессионального модуля	1-3	Зам. директора по УР, кл. руководители учебных групп
	МАРТ		
	Праздничный концерт, посвященный 8 марта	1-2	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	Всероссийский открытый урок «ОБЖ и защиты Родины», приуроченный к празднованию Дня гражданской обороны	1-2	Зам. директора по УВР, преподаватель ОБЖ
	Деловая игра «Что? Где? Когда?» для первокурсников на тему «Что я знаю о колледже?»	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Социальный тренинг для обучающихся группы риска и родителей «Вместе все преодолеем».	1-2	Зам. директора по УВР, психолог, социальный педагог
	АПРЕЛЬ		
	Неделя физической культуры. День Здоровья	1-3	Руководитель физвоспитания
	День космонавтики. Урок «Космос - это мы»	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Месяц героико-патриотической работы: добровольческие акции по оказанию помощи ветеранам, Весенняя неделя добра, патриотические акции «Дорогами памяти», «Рука помощи», иное	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Организация архивных материалов виртуального музея «Бессмертный полк»	1-3	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	МАЙ		

	День труда. Трудовой десант	1-3	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Диктант Победы	1-2	Педагоги литературы и русского языка
	Праздничный концерт, посвященный Великой Победе	1-2	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	Международный день семьи. Цикл тематических мероприятий	1-2	Зам. директора по УВР, педагог допобразования
	День государственного флага РФ. Викторина «Символы России»	1-2	Преподаватель истории, обществознания
	День славянской письменности и культуры. Неделя Российской словесности	1-2	Педагоги литературы и русского языка
	День открытых дверей	1-2	Зам. директора по УПР, УВР, УР
	ИЮНЬ		
	Международный день защиты детей. Проведение акций, викторин, участие в мероприятиях	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	Родительские собрания в учебных группах	1-2	Кл. руководители
	День памяти и скорби. Акции, возложение цветов	1-2	Советник директора по воспитательной работе Зам. директора по УВР
	День России. Конкурс стихов о России «Россия - Родина моя!»	1-2	Педагог - организатор Преподаватель русского языка и
	Вручение дипломов выпускникам образовательной организации	3	Заместитель директора по УР