

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «КРЫМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ РК  
«Крымский колледж общественно-  
го  
питания и торговли  
\_\_\_\_\_ Н.С. Серeda  
«29» августа 2018 г.

**Основная профессиональная образовательная программа –  
Программа подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
*Код, наименование специальности*

**Углубленной подготовки**  
*Базовой/углубленной подготовки*

**Старший техник-технолог**  
*Квалификация*

**3 года 10 месяцев**  
*Нормативный срок освоения программы*

**Очная**  
*Форма обучения*

Симферополь, 2018 г.

## Лист согласования

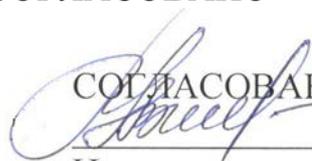
Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_Середа И.А.  
Председатель методического совета  
ГБПОУ РК «Крымский колледж общественно-  
питания и торговли»

Протокол № 1 от «28» августа 2018

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО  
  
Ушатова Н.В.  
Начальник службы общественного  
питания и торговли  
АО «ТОК «Судак»



Разработчики:

Преподаватели ПЦК «Технологии продукции  
общественного питания» ГБПОУ РК «Крымский  
Колледж общественного питания и торговли»

\_\_\_\_\_ Никулина И.Ф. председатель ПЦК, преподаватель высшей квалификационной категории

\_\_\_\_\_ Смаилова Х.У. преподаватель высшей квалификационной категории

\_\_\_\_\_ Садовский Д.В. преподаватель высшей квалификационной категории

\_\_\_\_\_ Почернина Т.А. преподаватель первой квалификационной категории

\_\_\_\_\_ Доволева А.В. преподаватель первой квалификационной категории

\_\_\_\_\_ Дубик Т.Н. преподаватель первой квалификационной категории

\_\_\_\_\_ Кушицкий В.В. преподаватель

## Структура программы подготовки специалистов среднего звена

1.	Общие положения	Стр
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	6
1.3.	Общая характеристика ППССЗ	8
	1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ	8
	1.3.2. Срок освоения ППССЗ	9
	1.3.3. Трудоемкость ППССЗ	10
	1.3.4. Особенности ППССЗ	10
	1.3.5. Требования к абитуриентам	13
	1.3.6. Востребованность выпускников	14
	1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	14
	1.3.8. Основные пользователи ППССЗ	14
2.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>14</b>
2.1.	Область профессиональной деятельности	14
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	14
2.3.	Виды профессиональной деятельности	15
2.4.	Задачи профессиональной деятельности	15
3.	<b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>	<b>16</b>
3.1.	Общие компетенции	16
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	17
3.3.	Результаты освоения ППССЗ	18
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	33
4.	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	<b>33</b>
4.1.	Учебный план	33
4.2.	Календарный учебный график	36
4.3.	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	36
4.4.	Рабочая программа преддипломной практики	37
4.5.	Рабочие программы учебной и производственной (профессиональной) практики	38
5.	<b>Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ</b>	<b>42</b>
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	42
5.2.	Требования к выпускным квалификационным работам	46
5.3.	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	50
6.	<b>Ресурсное обеспечение ППССЗ</b>	<b>59</b>
6.1.	Кадровое обеспечение	59
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	61
6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	77
6.4.	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего «Бармен», «Официант»	79
6.5.	Базы практики	82
7.	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ</b>	<b>82</b>
7.1.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	82

8.	<b>Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников</b>	<b>83</b>
9.	<b>Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b>	<b>90</b>
10.	<b>Приложение к ППСЗ</b>	
1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности/профессии	
2.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
3.	Учебный план	
4.	Календарный график учебного процесса	
5.	Рабочие программы учебных дисциплин и МДК	
6.	Рабочие программы профессиональных модулей	
7.	Рабочая программа учебной практики	
8.	Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	
9.	Локальные акты (положения)	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания реализуется по программе углубленной подготовки на базе среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Крым «Крымский колледж общественного питания и торговли» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 №384

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (преддипломной) практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли».

## 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

1. Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29.12. 2012 г. № 273 – ФЗ (с изм. на 29 июля 2017 года);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания от 22.04.2014 г. №384;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 15.12.2014г.;
4. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО» от 16.08.2013 № 968, с изменениями;
6. Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», с изменениями;
7. Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО: «Разъяснения по формированию учебного плана ППССЗ НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»;
8. «Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей профессионального среднего профессионального образования на основе

ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации;

9. Устав ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»;

10. Локальные нормативные акты:

- Положение о единых педагогических требованиях к обучающимся, к одежде и внешнему виду обучающихся (дресс-коде) в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение об аттестационной комиссии по проведению аттестации педагогических работников с целью подтверждения соответствия занимаемым должностям в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение о творческих и научно-исследовательских группах ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение о Совете колледжа ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение конференции работников и обучающихся ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение о библиотеке ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение об электронной библиотеке ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение об учебной части ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение об учебном кабинете, учебной лаборатории ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение о предметно-цикловых комиссиях ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

- Положение о приёмной комиссии ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
- Правила приема граждан на обучение по программам подготовки среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
- Правила приема на обучение по договорам об оказании платных услуг ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
- Положение об апелляционной комиссии в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

### **1.3. Общая характеристика ППССЗ**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ**

Основная цель ППССЗ - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник в результате освоения углубленной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания будет профессионально готов к деятельности по:

1. Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организации приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
4. Организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов;
6. Организации производства продукции питания для различных категорий потребителей;
7. Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер».

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- умение работать с нормативными документами, справочной литературой и другими информационными источниками.

### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования углубленной подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО углубленной подготовки при очной форме получения образования
На базе среднего общего образования	Старший техник-технолог	3 года 10 месяцев

Срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается не более чем на один год.

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	115	4140
Самостоятельная работа		2070
Учебная практика	13	
Производственная практика (по профилю специальности)	20	
Производственная практика (преддипломная)	4	

Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
<b>Итого:</b>	199	6210

### 1.3.4. Особенности ППСЗ

Подготовка специалистов ведется на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Ведется формирование социокультурной среды, создавая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся и способствуя развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов и дисциплин:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл(ОГСЭ):

- ОГСЭ.01 Основы философии;
- ОГСЭ.02 История;
- ОГСЭ.03 Психология общения;
- ОГСЭ.04 Иностранный язык;
- ОГСЭ.05 Физическая культура;
- ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

Математический и общий естественный цикл(ЕН):

- ЕН.01 Математика;
- ЕН.02 Экологические основы природопользования;
- ЕН.03 Химия;

Профессиональный цикл:

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании;
- ОП.02 Физиология питания;

- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.05 Экономика организации;
- ОП.06 Основы маркетинга;
- ОП.07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации;
- ОП.08 Управление персоналом;
- ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- ОП.10 Правовые основы предпринимательской деятельности;
- ОП.11 Охрана труда;
- ОП.12 Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.13 Организация обслуживания в общественном питании
- ОП.14 Кухни народов мира

Профессиональные модули:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»;

УП Учебная практика;

ПДП Преддипломная практика.

В колледже осуществляется сотрудничество с профильными организациями. На их базе организуются практики, которые проходят обучающиеся в течение

всего периода обучения в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли». Сотрудники профильных организаций принимают участие в разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, разработке тематики и структуры ВКР, а также их рецензировании. На базе профильных организаций проводится проверка сформированности у обучающихся профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессиональных модулей. Представители профильных организаций принимают участие в работе ГИА. При успешном завершении обучения выпускникам колледжа выдаются дипломы государственного образца.

В образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, доступ к интернет-ресурсам, тестовые формы контроля Iren и Super Test.

Среди активных форм проведения учебных занятий наибольшее распространение получили:

- лекции с мультимедийными вставками;
- открытые защиты практических и лабораторных работ;
- открытые защиты курсовых работ.

Среди интерактивных форм проведения занятий наиболее востребованы:

- проведение дискуссий, моделирование;
- ролевые игры;
- работа парами и в бригадах;
- мастер-классы;

Для проведения внеаудиторной работы наиболее востребованы активные формы обучения:

- анализ профессиональных материалов с последующим обсуждением;
- проведение викторин;

Среди интерактивных форм проведения внеаудиторной работы наиболее востребованы - индивидуальные профессиональные тренинги.

### **1.3.5. Требования к абитуриентам**

Требования регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли» на специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания» на 2018-2019 учебный год.

Прием в колледж лиц для обучения по образовательным программам осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование на очную форму обучения. Прием на обучение по образовательным программам за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Крым является общедоступным, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». Объем и структура приема лиц в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли» для обучения за счет средств бюджетных ассигнований бюджета Республики Крым устанавливаются в соответствии с Правилами приема и контрольными цифрами приема, устанавливаемыми ежегодно Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым.

При приеме в колледж обеспечиваются соблюдение прав граждан в области образования, установленных законодательством Российской Федерации, гласность и открытость работы приемной комиссии. Прием в Колледж по образовательным программам проводится на первый курс по личному заявлению граждан.

Вступительные испытания для поступающих - не проводятся. Проводится рейтинг по среднему баллу аттестата среднего общего образования по специальности и форме обучения.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания востребованы в предприятиях общественного питания различных типов, классов и форм собственности Республики Крым и за её пределами, в коммерческих и некоммерческих организациях и учреждениях, в которых могут осуществлять профессиональную деятельность по данной специальности.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников**

Выпускник колледжа, освоивший ППССЗ углубленного уровня подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен к повышению уровня образования в высших учебных заведениях. Имеется возможность продолжения профессионального образования по сокращенным срокам обучения.

### **1.3.8. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели и мастера производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Крымский колледж общественного питания и торговли»;
- обучающиеся углубленного уровня подготовки по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители (опекуны), работодатели.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Старший техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- Организация производства продукции для различных категорий потребителей;
- Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер».

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности**

Основной задачей при подготовке специалиста следует учитывать требования, предъявляемые ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, профессионального стандарта «Повар»/«Кондитер» и требования компе-

тенции WorldSkills Russia «Поварское дело».

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (из мяса, рыбы, домашней птицы).
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легких и сложных закусок, сложных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, соусов).
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, домашней птицы).
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, тортов и мелкоштучных кондитерских изделий).
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация производства продукции для различных категорий потребителей (планирование и анализ производственных показателей организации, участие в управлении трудовым коллективом; составление различных видов меню, разработка ассортимента и рецептур, нормативной документации на блюда).
- Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» (приготовление кулинарной, хлебобулочной, мучной кондитерской продукции несложного приготовления массового спроса).

Выбор профессионального стандарта и компетенции WSR для актуализации (разработки) основной профессиональной образовательной программы СПО

<b>Наименование образовательной программы (Код и наименование специальности)</b>	<b>Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или несколько); обобщенные трудовые функции (ОТФ)</b>	<b>Наименования выбранной компетенции WSR</b>
1	2	3
19.02.10Технология продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Повар» от 08.09.2015 г. № 610н	«Поварское дело»

Сопоставление ФГОС СПО, профессионального стандарт и компетенций WSR

<p>ФГОС СПО 19.02.10Технология производства общественного питания</p>	<p>Профессиональный стандарт «Повар» от 08.09.2015г.</p>	<p>Компетенция WSR «Поварское дело»</p>
<p><b>Вид деятельности:</b>  <b>4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>  <b>Профессиональные компетенции:</b>                  ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                  ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                  ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.                  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  <b>иметь практический опыт:</b>                  -разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;                  -расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;                  -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;                  -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;                  -контроля качества и безопасно-</p>	<p><b>3.2 Обобщённая трудовая функция. Код В: Уровень квалификации -4</b>                  Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>3.2.1Трудовая функция: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</b>  <b>Трудовые действия:</b>                  -Оценка наличия запасов сырья и п/ф;                  -Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления п/ф;                  -Составление заявок на сырьё и п/ф;                  -Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве п/ф;                  -контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве п/ф.</p> <p><b>Необходимые умения:</b>                  -Изменять ассортимент п/ф в зависимости от спроса;                  -Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления п/ф;</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p>	<p>Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами на производстве.</p> <p><b>Профессиональные профили WSR:</b>  <b>Знание ингредиентов и меню</b>  <b>Необходимые знания:</b>                  Рыночные цены основных ингредиентов;                  -Сезонность продуктов и их ценность;                  -Технологические свойства ингредиентов для приготовления кулинарной продукции;                  -Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках;                  -Знать региональные блюда;</p> <p><b>Необходимые умения:</b>                  -Уметь распределять ингредиенты по категориям по категориям согласно их пита-</p>

<p>сти подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья для производства п/ф;</li> <li>-Технологии приготовления п/ф разнообразного ассортимента;</li> <li>-Правила составления меню, заявок на продукты;</li> <li>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов, используемых при производстве п/ф;</li> <li>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы производства п/ф;</li> </ul> <p><b>3.2.2Трудовая функция:</b> <i>Приготовление, оформление и презентация полуфабрикатов</i></p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработка меню/ассортимента и рецептов п/ф;</li> <li>-Подготовка сырья для приготовления п/ф;</li> <li>- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-Контроль качества приготовления п/ф;</li> <li>-Презентация п/ф потребителям.</li> </ul>	<p>тельным свойствам и обрабатывать их соответственно;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирать продукт необходимого качества в зависимости от планируемого меню;</li> <li>-Вносить предложения относительно закупки сырья;</li> <li>-Соблюдать стандарты качества при приготовлении кулинарной продукции;</li> <li>-Применять простые органолептические методы при оценке качества сырья;</li> <li>-Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;</li> <li>-Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</li> </ul> <p><b>Предварительная обработка и подготовка ингредиентов</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;</li> <li>-Время приготовления блюд;</li> <li>-Потери массы продуктов в ходе приготовления блюд;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирать необхо-</li> </ul>
--	--	---

<p>голова, утиной и гусиной печени;</p> <p>-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и порослячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и порослячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из</p>	<p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Изготавливать п/ф по технологическим картам;</p> <p>-Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных п/ф;</p> <p>-Готовить и презентовать п/ф с элементами шоу;</p> <p>-Соблюдать при приготовлении п/ф требования к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>- Оценивать качество, соблюдать безопасность при приготовлении п/ф;</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>-Рецептуры и современные технологии приготовления п/ф;</p> <p>-Нормы расхода сырья при приготовлении п/ф разнообразного ассортимента;</p> <p>-Виды технологического оборудования, используемого при приготовлении п/ф и условия их эксплуатации;</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в ор-</p>	<p>димое оборудование для приготовления кулинарной продукции;</p> <p>-Порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса;</p> <p>-Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке ;</p> <p>-Готовить маринады;</p> <p>-Применять инновационные методы приготовления кулинарной продукции;</p> <p>-Профессионально применять различные приправы и специи;</p> <p><b>Управление товарными запасами</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Требования стандарта (НАССР) в вопросах санитарных требований и хранения пищевых продуктов;</p> <p>-Об опасности заражения пищевыми вредителями;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>- Подготавливать заявки на пополнение сырья;</p> <p>-Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;</p>
--	--	--

<p>мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>	<p>ганизациях питания;</p>	<p><b><i>Рабочее место:</i></b> <b><i>Кухня</i></b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования к организации рабочих мест;</li> <li>-Назначение специальных инструментов, используемых в кулинарии;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдать правила техники безопасности;</li> <li>-Пользоваться специальными видами инвентаря, инструментов для оптимизации процесса;</li> <li>-Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места с учётом выполняемых функций;</li> </ul> <p><b><i>Организация работы</i></b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Последовательность планирования действий;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Планировать и осуществлять последовательность действий;</li> <li>-Самостоятельно ре-</li> </ul>
---	----------------------------	---

		<p>шать проблемы общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения экономного расходования сырья;</li> <li>-Оптимизировать рецепт, внося в него собственные идеи;</li> <li>-Помнить стандартные рецепты и готовить по ним;</li> <li>-Действовать в соответствии с санитарными требованиями;</li> </ul> <p><b><i>Социальные навыки и навыки межличностного общения</i></b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать приоритет каких-либо вопросов (важные/не столь важные).</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;</li> <li>-Уметь управлять собой;</li> <li>-Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке;</li> </ul>
<p><b><i>Вид деятельности:</i></b>  <b>4.3.2. Организация процесса приготовления и пригото-</b></p>	<p><b>3.2 Обобщённая трудовая функция. Код В:</b>  <b>Уровень квалифика-</b></p>	<p><b><i>Знание ингредиентов и меню</i></b></p>

<p><b>ние сложной холодной кулинарной продукции.</b>  <b>Профессиональные компетенции:</b>  ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  -разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  -приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  -сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -декорирования блюд сложными холодными соусами;  -контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и</p>	<p><b>ции -4</b>  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>3.2.1 Трудовая функция:</b> <i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</i></p> <p><b>Трудовые действия:</b>  -Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления холодной кулинарной продукции;  -Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления холодной кулинарной продукции;  -Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодной кулинарной продукции;  -Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве холодной кулинарной продукции;</p> <p><b>Необходимые умения:</b>  -Изменять ассортимент холодной кулинарной продукции в зависимости от спроса;  -Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления холодной кулинарной продукции;</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p>	<p><b>Необходимые знания:</b>  Рыночные цены основных ингредиентов;  -Сезонность продуктов и их ценность;  -Технологические свойства ингредиентов для приготовления кулинарной продукции;  -Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках;  -Знать региональные блюда;</p> <p><b>Необходимые умения:</b>  -Уметь распределять ингредиенты по категориям по категориям согласно их питательным свойствам и обрабатывать их соответственно;  -Выбирать продукт необходимого качества в зависимости от планируемого меню;  -Вносить предложения относительно закупки сырья;  -Соблюдать стандарты качества при приготовлении кулинарной продукции;  -Применять простые органолептические методы при оценке</p>
---	--	---

<p>соусов;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>-способы определения массы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения холодной кулинарной продукции;</li> <li>-Технологии приготовления холодной кулинарной продукции различного ассортимента;</li> <li>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов, используемых при производстве холодной кулинарной продукции;</li> <li>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства холодной кулинарной продукции;</li> <li>-Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодной кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>3.2.2Трудовая функция:</b> <i>Приготовление, оформление и презентация холодной кулинарной продукции</i></p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработка меню/ассортимента и рецептов холодной кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;</li> <li>-Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</li> <li>-Готовить региональные и интернациональные блюда;</li> </ul> <p><b>Предварительная обработка и подготовка ингредиентов</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;</li> <li>-Время приготовления блюд;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирать необходимое оборудование для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>-Подвергать продукты тепловой обработке;</li> <li>-Готовить маринады;</li> <li>-Создавать тарелки с нарезками и салатами-ассорти;</li> <li>-Применять инновационные методы приготовления кулинарной продукции;</li> <li>-Профессионально применять различные</li> </ul>
--	---	---

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>-правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p>	<p>-Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции;</p> <p>-Нарезка и формовка овощей и фруктов;</p> <p>-Приготовление и оформление канапе и лёгких закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-Приготовление и оформление холодных закусок;</p> <p>-Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>-Приготовление и оформление холодных соусов;</p> <p>-Контроль качества приготовления холодной кулинарной продукции;</p> <p>-Контроль безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-Презентация готовой холодной кулинарной продукции.</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Изготавливать холодную кулинарную продукцию по технологическим картам, фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;</p> <p>-Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с</p>	<p>приправы и специи;</p> <p><b>Управление товарными запасами</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Требования стандарта (НАССР) в вопросах санитарных требований и хранения пищевых продуктов;</p> <p>-Об опасности заражения пищевыми вредителями;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>- Подготавливать заявки на пополнение сырья;</p> <p>-Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;</p> <p><b>Рабочее место:</b></p> <p><b>Кухня</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Требования к организации рабочих мест;</p> <p>-Назначение специальных инструментов, используемых в кулинарии;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Соблюдать правила техники безопасности;</p>
---	--	---

<p>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p>	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-Творчески оформлять холодную кулинарную продукцию;</p> <p>-Готовить и презентовать холодную кулинарную продукцию с элементами шоу;</p> <p>-Соблюдать при приготовлении холодной кулинарной продукции требования к качеству и безопасности её приготовления;</p> <p>- Оценивать качество, соблюдать безопасность при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>-Рецептуры и современные технологии приготовления холодной кулинарной продукции;</p> <p>-Нормы расхода сырья при приготовлении холодной кулинарной продукции различного ассортимента;</p> <p>-Виды технологического оборудования, используемого при приготовлении холодной кулинарной продукции и условия их эксплуата-</p>	<p>-Пользоваться специальными видами инвентаря, инструментов для оптимизации процесса;</p> <p>-Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места с учётом выполняемых функций;</p> <p><b>Организация работы</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Последовательность планирования действий;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Планировать и осуществлять последовательность действий;</p> <p>-Самостоятельно решать проблемы общения;</p> <p>-Оптимизировать рецепт, внося в него собственные идеи;</p> <p>-Помнить стандартные рецепты и готовить по ним;</p> <p>-Действовать в соответствии с санитарными требованиями;</p> <p><b>Социальные навыки и навыки межличностного общения</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p>
---	--	---

	<p>ции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>-Принципы и приёмы презентации холодной кулинарной продукции потребителям.</li> </ul>	<p>-Знать приоритет каких-либо вопросов (важные/не столь важные).</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Уметь управлять собой;</li> <li>-Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке;</li> </ul>
<p><b>Вид деятельности:</b></p> <p><b>4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b></p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</li> <li>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и</li> </ul>	<p><b>3.2 Обобщённая трудовая функция. Код В: Уровень квалификации -4</b></p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>3.2.1Трудовая функция:</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>-Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты,</li> </ul>	<p><b>Знание ингредиентов и меню</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>Рыночные цены основных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Сезонность продуктов и их ценность;</li> <li>-Технологические свойства ингредиентов для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>-Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках;</li> <li>-Знать региональные блюда;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Уметь распределять</li> </ul>

<p>птицы;</p> <p>-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной</p>	<p>используемые для приготовления блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд;</p> <p>-контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд,</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Изменять ассортимент блюд, кулинарных изделий в зависимости от спроса;</p> <p>-Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, кулинарной продукции;</p> <p>-Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-Технологии приготов-</p>	<p>ингредиенты по категориям по категориям согласно их питательным свойствам и обрабатывать их соответственно;</p> <p>-Выбирать продукт необходимого качества в зависимости от планируемого меню;</p> <p>-Вносить предложения относительно закупки сырья;</p> <p>-Соблюдать стандарты качества при приготовлении кулинарной продукции;</p> <p>-Применять простые органолептические методы при оценке качества сырья;</p> <p>-Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;</p> <p>-Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</p> <p>-Готовить региональные и интернациональные блюда;</p> <p><b>Предварительная обработка и подготовка ингредиентов</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;</p> <p>-Время приготовления блюд;</p>
--	---	--

<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей</li> </ul>	<p>ления блюд, кулинарных изделий различного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Правила составления меню, заявок на продукты;</li> <li>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ul> <p><b>3.2.2Трудовая функция:</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, кулинарных изделий</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Подготовка экзотических и редких видов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Потери массы продуктов в ходе приготовления блюд;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирать необходимое оборудование для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>-Тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определённых температурах, варить, припускать;</li> <li>-Порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса;</li> <li>-Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке ;</li> <li>-Готовить маринады;</li> <li>-Создавать тарелки с нарезками и салатами-ассорти;</li> <li>-Делать прозрачными или концентрированными бульоны и супы;</li> <li>-Готовить классические и интернациональные блюда из мяса, птицы, рыбы;</li> <li>-Готовить бульоны и супы;</li> <li>-Применять инновационные методы</li> </ul>
--	---	--

<p>кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>-правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных),</li> </ul>	<p>овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление горячих закусок;</li> <li>-Приготовление и оформление супов, отваров, бульонов;</li> <li>-Приготовление и оформление горячих соусов;</li> <li>-Приготовление и оформление блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных;</li> <li>-Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</li> <li>-Приготовление и оформление блюд из сыра;</li> <li>- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Изготавливать блюда, кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам и рецептам нацио-</li> </ul>	<p>приготовления кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Профессионально применять различные приправы и специи;</li> </ul> <p><b>Управление товарными запасами</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования стандарта (НАССР) в вопросах санитарных требований и хранения пищевых продуктов;</li> <li>-Об опасности заражения пищевыми вредителями;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать заявки на пополнение сырья;</li> <li>-Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;</li> </ul> <p><b>Рабочее место:</b> <b>Кухня</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования к организации рабочих мест;</li> <li>-Назначение специальных инструментов, используемых в кулинарии;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p>
---	---	--

<p>горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>-варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;</li> <li>-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>-требования к безопасности</li> </ul>	<p>нальных кухонь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Творчески оформлять блюда, кулинарные изделия;</li> <li>-Готовить и презентовать блюда, кулинарные изделия с элементами шоу;</li> <li>-Соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- Оценивать качество, соблюдать безопасность при приготовлении блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Составлять порфолио на блюда, кулинарные изделия.</li> </ul> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;</li> <li>-Рецептуры и современные технологии приготовления блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-Нормы расхода сырья при приготовлении блюд, кулинарных из-</li> </ul>	<p><b>ния:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдать правила техники безопасности;</li> <li>-Пользоваться специальными видами инвентаря, инструментов для оптимизации процесса;</li> <li>-Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места с учётом выполняемых функций;</li> </ul> <p><b>Организация работы</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Последовательность планирования действий;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Планировать и осуществлять последовательность действий;</li> <li>-Самостоятельно решать проблемы общения;</li> <li>-Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения экономного расходования сырья;</li> <li>-Оптимизировать рецепт, внося в него собственные идеи;</li> <li>-Помнить стандартные рецепты и готовить по ним;</li> </ul>
--	---	---

<p>приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции</p>	<p>делий разнообразного ассортимента;</p> <p>-Виды технологического оборудования, используемого при приготовлении блюд, кулинарных изделий и условия их эксплуатации;</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>-Принципы и приёмы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям</p>	<p>-Действовать в соответствии с санитарными требованиями;</p> <p><b>Социальные навыки и навыки межличностного общения</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Знать приоритет каких-либо вопросов (важные/не столь важные).</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;</p> <p>-Уметь управлять собой;</p> <p>-Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке;</p>
<p><b>Вид деятельности:</b></p> <p><b>4.3.4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b></p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и про-</p>	<p><b>3.2 Обобщённая трудовая функция. Код В: Уровень квалификации -4</b></p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>3.2.1Трудовая функция:</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <p>-Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для</p>	<p><b>Знание ингредиентов и меню</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>Рыночные цены основных ингредиентов;</p> <p>-Сезонность продуктов и их ценность;</p> <p>-Технологические свойства ингредиентов для приготовления кулинарной продукции;</p> <p>-Требования к классификации ingredi-</p>

<p>водить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul>	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Изменять ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от спроса;</li> <li>-Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-Технологии приготов-</li> </ul>	<p>ентов и требования, содержащиеся на ярлыках;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Уметь распределять ингредиенты по категориям по категориям согласно их питательным свойствам и обрабатывать их соответственно;</li> <li>-Выбирать продукт необходимого качества в зависимости от планируемого меню;</li> <li>-Вносить предложения относительно закупки сырья;</li> <li>-Соблюдать стандарты качества при приготовлении кулинарной продукции;</li> <li>-Применять простые органолептические методы при оценке качества сырья;</li> <li>-Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;</li> <li>-Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</li> </ul> <p><b>Предварительная обработка и подготовка ингредиентов</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать технологические свойства пище-</li> </ul>
---	--	---

<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>-применять коммуникативные умения;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>ления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразно-го ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>3.2.2Трудовая функция:</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, кулинарных изделий</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработка меню/ассортимента и рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-Контроль качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-Контроль безопасности готовых хлебобулочных, мучных кондитер-</li> </ul>	<p>вых ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Время приготовления блюд;</li> <li>-Потери массы продуктов в ходе приготовления блюд;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирать необходимое оборудование для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>-Готовить полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-Применять инновационные методы приготовления кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>Управление товарными запасами</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования стандарта (НАССР) в вопросах санитарных требований и хранения пищевых продуктов;</li> <li>-Об опасности заражения пищевыми вредителями;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать заявки на пополнение сырья;</li> <li>-Совершать закупки</li> </ul>
---	---	---

<p>-основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>ских изделий ;</p> <p>-Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий потребителям</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Изготавливать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по технологическим картам, фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;</p> <p>-Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-Творчески оформлять хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ;</p> <p>-Готовить и презентовать хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с элементами шоу;</p> <p>- Оценивать качество, соблюдать безопасность при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ;</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>-Рецептуры и современные технологии приготовления хлебо-</p>	<p>при получении соответствующих инструкций;</p> <p><b>Рабочее место:</b> <b>Кухня</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Требования к организации рабочих мест;</p> <p>-Назначение специальных инструментов, используемых в кулинарии;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>-Пользоваться специальными видами инвентаря, инструментов для оптимизации процесса;</p> <p>-Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места с учётом выполняемых функций;</p> <p><b>Организация работы</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Последовательность планирования действий;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Планировать и осуществлять последо-</p>
--	--	--

<p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>булочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-Нормы расхода сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-Виды технологического оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и условия их эксплуатации;</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>-Принципы и приёмы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий потребителям.</p>	<p>вательность действий;</p> <p>-Самостоятельно решать проблемы общения;</p> <p>-Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения экономного расходования сырья;</p> <p>-Оптимизировать рецепт, внося в него собственные идеи;</p> <p>-Помнить стандартные рецепты и готовить по ним;</p> <p>-Действовать в соответствии с санитарными требованиями;</p> <p><b>Социальные навыки и навыки межличностного общения</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Знать приоритет каких-либо вопросов (важные/не столь важные).</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;</p> <p>-Уметь управлять собой;</p> <p>-Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке</p>
<p><b>Вид деятельности:</b></p>	<p><b>3.2 Обобщённая тру-</b></p>	<p><b>Знание ингредиент-</b></p>

<p><b>4.3.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b></p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>-оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul>	<p><b>довая функция. Код В: Уровень квалификации -4</b></p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>3.2.1 Трудовая функция:</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления десертов;</li> <li>-Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления десертов;</li> <li>-Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые для приготовления десертов;</li> <li>-Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве десертов;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Изменять ассортимент десертов в зависимости от спроса;</li> <li>-Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления десертов;</li> <li>-Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления десертов;</li> </ul>	<p><b>тов и меню</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Рыночные цены основных ингредиентов;</li> <li>-Сезонность продуктов и их ценность;</li> <li>-Технологические свойства ингредиентов для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>-Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках;</li> <li>-Знать региональные блюда;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Уметь распределять ингредиенты по категориям по категориям согласно их питательным свойствам и обрабатывать их соответственно;</li> <li>-Выбирать продукт необходимого качества в зависимости от планируемого меню;</li> <li>-Вносить предложения относительно закупки сырья;</li> <li>-Соблюдать стандарты качества при приготовлении кулинарной продукции;</li> <li>-Применять простые органолептические</li> </ul>
--	---	--

<p>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>-технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>-правила охлаждения и замора-</p>	<p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения десертов;</p> <p>-Технологии приготовления десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-Правила составления меню, заявок на продукты;</p> <p>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства десертов;</p> <p>-Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств десертов;</p> <p>-Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p> <p><b>3.2.2Трудовая функция:</b> Приготовление, оформление и презентация десертов.</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <p>-Разработка меню/ассортимента и рецептов десертов;</p> <p>-Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов;</p> <p>- Контроль хранения и расхода продуктов на</p>	<p>методы при оценке качества сырья;</p> <p>-Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;</p> <p>-Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</p> <p>-Готовить региональные и интернациональные блюда;</p> <p><i><b>Предварительная обработка и подготовка ингредиентов</b></i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;</p> <p>-Время приготовления блюд;</p> <p>-Потери массы продуктов в ходе приготовления блюд;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Выбирать необходимое оборудование для приготовления кулинарной продукции;</p> <p><i><b>Управление товарными запасами</b></i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Требования стандарта (НАССР) в вопросах санитарных требований и хране-</p>
--	---	---

<p>живания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>-сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих</li> </ul>	<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Контроль качества приготовления десертов;</li> <li>-Контроль безопасности готовых десертов;</li> <li>-Презентация готовых десертов потребителям.</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Изготавливать десерты по технологическим картам, фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;</li> <li>-Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>-Творчески оформлять десерты;</li> <li>-Готовить и презентовать десерты с элементами шоу;</li> <li>-Соблюдать при приготовлении десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- Оценивать качество, соблюдать безопасность при приготовлении десертов;</li> <li>-Составлять портфолио на десерты.</li> </ul> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;</li> </ul>	<p>ния пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Об опасности заражения пищевыми вредителями;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать заявки на пополнение сырья;</li> <li>-Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;</li> </ul> <p><b>Рабочее место:</b> <i>Кухня</i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования к организации рабочих мест;</li> <li>-Назначение специальных инструментов, используемых в кулинарии;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдать правила техники безопасности;</li> <li>-Пользоваться специальными видами инвентаря, инструментов для оптимизации процесса;</li> <li>-Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места с учётом выполняемых функций;</li> </ul>
---	---	---

<p>десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Рецептуры и современные технологии приготовления десертов;</li> <li>-Нормы расхода сырья при приготовлении десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-Виды технологического оборудования, используемого при приготовлении десертов и условия их эксплуатации;</li> <li>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>-Принципы и приёмы презентации десертов потребителям</li> </ul>	<p><b>Организация работы</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Последовательность планирования действий;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Планировать и осуществлять последовательность действий;</li> <li>-Самостоятельно решать проблемы общения;</li> <li>-Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения экономного расходования сырья;</li> <li>-Оптимизировать рецепт, внося в него собственные идеи;</li> <li>-Помнить стандартные рецепты и готовить по ним;</li> <li>-Действовать в соответствии с санитарными требованиями;</li> </ul> <p><b>Социальные навыки и навыки межличностного общения</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать приоритет каких-либо вопросов (важные/не столь важные).</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p>
------------------	---	--

		<p><b>ния:</b></p> <p>Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь управлять собой;</li> <li>- Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке.</li> </ul>
<p><b>Вид деятельности:</b></p> <p>4.3.6. Организация работы структурного подразделения.</p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b></p> <p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p> <p>ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p> <p>ПК 6.8. Организовывать пита-</p>	<p><b>3.2 Обобщённая трудовая функция:</b></p> <p><b>Код В: Уровень квалификации -4</b></p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>3.2.1 Трудовая функция:</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при произ-</li> </ul>	<p><b>Знание ингредиентов и меню</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>Рыночные цены основных ингредиентов;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вносить предложения относительно закупки сырья;</li> <li>- Соблюдать стандарты качества при приготовлении кулинарной продукции;</li> <li>- Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</li> </ul> <p><b>Управление товарами запасами</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования стандарта (НАССР) в вопросах санитарных требований и хранения пищевых продуктов;</li> </ul>

<p>ние гостей через буфет. ПК6.9.Оценивать эффективность производственной деятельности.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования и анализа производственных показателей организации;</li> <li>-составления различных видов меню;</li> <li>-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;</li> <li>-разработки нормативной документации на блюда;</li> <li>-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-участия в управлении трудовым коллективом;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;</li> <li>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;</li> <li>-рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>-организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>-презентовать различные виды меню;</li> <li>-оценивать конкурентоспособ-</li> </ul>	<p>водстве кулинарной продукции;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>-Организовывать работу персонала;</li> </ul> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения кулинарной продукции;</li> <li>-Технологии приготовления кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>-Специфика производственной деятельности организации;</li> <li>-Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ul> <p><b>3.2.2Трудовая функция:</b> Приготовление, оформление и презентация кулинарной продукции.</p> <p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработка меню/ассортимента кулинарной продукции;</li> <li>- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-Контроль качества приготовления кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>-Об опасности заражения пищевыми вредителями;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать заявки на пополнение сырья;</li> <li>-Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;</li> </ul> <p><i>Рабочее место:</i> <i>Кухня</i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования к организации рабочих мест;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдать правила техники безопасности;</li> <li>-Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места с учётом выполняемых функций;</li> </ul> <p><i>Организация работы</i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Последовательность планирования действий;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Планировать и осу-</li> </ul>
---	---	--

<p>ность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;</li> <li>-анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;</li> <li>-определять критерии качества приготовления блюд;</li> <li>-организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>-инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</li> <li>-устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;</li> <li>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>-разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>оценивать качество выполняемых работ;</li> <li>-оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;</li> <li>-структуру организации и руководимого подразделения;</li> <li>характер взаимодействия с другими подразделениями;</li> </ul>	<p>-Контроль безопасности кулинарной продукции;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Составлять калькуляции на кулинарную продукцию в ассортименте;</li> </ul> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;</li> <li>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>	<p>ществлять последовательность действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельно решать проблемы общения;</li> </ul> <p><i><b>Социальные навыки и навыки межличностного общения</b></i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать приоритет каких-либо вопросов (важные/не столь важные).</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели;</li> <li>-Уметь управлять собой;</li> <li>-Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке</li> </ul>
--	---	---

<p>-функциональные обязанности работников и руководителей;  основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;  -особенности структуры и функционирования малого производства;  -производственные показатели производства продукции общественного питания;  -методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;  -виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;  -методы оценивания качества выполняемых работ;  -правила первичного документооборота, учета и отчетности;  -методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;  -принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;  -правила разработки рецептур;  -влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;  -принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;  правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;  -виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;  -методы контроля соблюдения технологического процесса</p>		
---	--	--

<p>приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы контроля физиологической полноценности питания;</li> <li>-личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;</li> <li>-правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;</li> <li>-традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;</li> <li>особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;</li> <li>-основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;</li> <li>-характеристику ассортимента кулинарной продукции различ-</li> </ul>		
--	--	--

<p>ных национальных кухонь;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;</li><li>-ассортимент буфетной продукции;</li><li>виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;</li><li>-технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;</li><li>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;</li><li>-принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;</li><li>-правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;</li><li>-правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;</li><li>-особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;</li><li>-принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;</li><li>-обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;</li></ul>		
---	--	--

<p>-систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей</p>		
<p><b>Вид деятельности:</b></p> <p>4.3.7 Выполнение работ по профессиям рабочего «Повар», «Кондитер»</p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b></p> <p>7.1 Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p> <p>7.2 Готовить и оформлять простые и основные горячие и холодные супы.</p> <p>7.3 Готовить и оформлять простые соусы.</p> <p>7.4 Готовить и оформлять простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>7.5 Готовить и оформлять простые и основные блюда из рыбы.</p> <p>7.6. Готовить и оформлять простые и основные блюда из мяса.</p> <p>7.7 Готовить и оформлять</p>	<p><b>Обобщенная трудовая функция:</b></p> <p><b>Код А: Уровень квалификации-3</b></p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <p><i>Трудовая функция:</i></p> <p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p> <p><i>Трудовые действия:</i></p> <p>-Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- Уборка рабочих мест сотрудников</p>	<p><b>Профессиональные профили WSR:</b></p> <p><i>Знание ингредиентов и меню</i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>Рыночные цены основных ингредиентов;</p> <p>-Сезонность продуктов и их ценность;</p> <p>-Технологические свойства ингредиентов для приготовления кулинарной продукции;</p> <p>-Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках;</p> <p>-Знать региональные блюда;</p> <p>-Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продуктов;</p> <p><b>Необходимые уме-</b></p>

<p>простые и основные блюда из домашней птицы.</p> <p>7.8 Готовить и оформлять простые и основные блюда из яиц, творога.</p> <p>7.9 Готовить и оформлять простые мучные блюда.</p> <p>7.10 Готовить и оформлять простые и основные холодные блюда.</p> <p>7.11 Готовить и оформлять простые и основные сладкие блюда, холодные и горячие напитки.</p> <p>7.12 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>7.13 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>7.14 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>7.15 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>7.16 Готовить и оформлять отечественные торты и пирожные.</p> <p>7.17 Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины,</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара; Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>-Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении</p>	<p><b>ния:</b></p> <p>-Уметь распределять ингредиенты по категориям по категориям согласно их питательным свойствам и обрабатывать их соответственно;</p> <p>-Выбирать продукт необходимого качества в зависимости от планируемого меню;</p> <p>-Вносить предложения относительно закупки сырья;</p> <p>-Соблюдать стандарты качества при приготовлении кулинарной продукции;</p> <p>-Применять простые органолептические методы при оценке качества сырья;</p> <p>-Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;</p> <p>-Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</p> <p><i><b>Предварительная обработка и подготовка ингредиентов</b></i></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;</p> <p>-Время приготовления блюд;</p> <p>-Потери массы про-</p>
--	---	---

<p>баранины, свинины и сельскохозяйственной птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;</p> <p>- приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, холодных и горячих простых блюд и напитков;</p> <p>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>-приготовления простых и основных мучных блюд;</p> <p>-приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- производить работы по</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания .</p> <p>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинар-</p>	<p>дуктов в ходе приготовления блюд;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Выбирать необходимое оборудование для приготовления кулинарной продукции;</p> <p>-Тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать.</p> <p>-Порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса;</p> <p>-Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке ;</p> <p>-Готовить маринады;</p> <p>-Применять инновационные методы приготовления кулинарной продукции;</p> <p>-Профессионально применять различные приправы и специи;</p> <p><b>Управление товарными запасами</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Требования стандарта (НАССР) в вопросах санитарных требований и хранения пищевых продуктов;</p> <p>-Об опасности зара-</p>
---	--	--

<p>подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при</p>	<p>ных изделий;</p> <p>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</p> <p>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p><b>Трудовая функция:</b> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Трудовые действия:</b> -Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>жения пищевыми вредителями;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>- Подготавливать заявки на пополнение сырья;</p> <p>-Совершать закупки при получении соответствующих инструкций;</p> <p><b>Рабочее место:</b> <b>Кухня</b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Требования к организации рабочих мест;</p> <p>-Назначение специальных инструментов, используемых в кулинарии;</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>-Соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>-Пользоваться специальными видами инвентаря, инструментов для оптимизации процесса;</p> <p>-Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места с учётом выполняемых функций;</p> <p><b>Организация работы</b></p> <p><b>Необходимые зна-</b></p>
--	---	---

<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>-производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</li> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</li> <li>-Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</li> <li>-Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>-Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</li> <li>- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>-Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</li> <li>- Приготовление блюд из творога по заданию повара;</li> </ul>	<p><b>ния:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Последовательность планирования действий;</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Планировать и осуществлять последовательность действий;</li> <li>-Самостоятельно решать проблемы общения;</li> <li>-Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения экономного расходования сырья;</li> <li>-Оптимизировать рецепт, внося в него собственные идеи;</li> <li>-Помнить стандартные рецепты и готовить по ним;</li> <li>-Действовать в соответствии с санитарными требованиями;</li> </ul> <p><b><i>Социальные навыки и навыки межличностного общения</i></b></p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать приоритет каких-либо вопросов (важные/не столь важные).</li> </ul> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориен-</p>
--	---	---

<p>мяса, рыбы, птицы;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, простых десертов, напитков, мучных блюд;</p> <p>- готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;</p> <p>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>	<p>-Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>- Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>-Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>-Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>-Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>- Процеживание, протиравание, замешивание, измельчение,</p>	<p>тируясь на достижение цели;</p> <p>-Уметь управлять собой;</p> <p>-Уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке;</p>
--	--	---

<p>оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд, мучных, кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и</p>	<p>фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>-Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>-Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков</p>	
--	--	--

<p>правила ухода за ними</p> <p>-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>-технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>-правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>-правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>-требования охраны труда,</p>	<p>и кулинарных изделий;</p> <p>- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>-Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда,</p>	
---	---	--

<p>производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, мучных блюд, простых сладких блюд и напитков;</p> <p>-требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;</p> <p>-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>-требования к качеству и правила выбора сырья для приготовления простых холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	<p>напитки и кулинарные изделия на вынос.</p> <p><b>Необходимые знания:</b></p> <p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p>	
--	--	--

<p>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления основных супов, соусов, простых и основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, мучных блюд, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-технологию приготовления основных горячих супов, соусов, простых блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</p> <p>-технологию приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, мучных блюд;</p>	<p>- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>- Правила и технологии расчетов с потребителями;</p> <p>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	
---	--	--

<p>-технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс рыбы, мяса, птицы;</p> <p>-технологию приготовления открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;</li> <li>- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</li> <li>- требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</li> <li>- требования к безопасности хранения четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса,</li> </ul>		
--	--	--

<p>рыбы, домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>– ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, мучных блюд, простых сладких блюд и напитков;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ин-</li> </ul>		
---	--	--

<p>гредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li><li>– требования к качеству и правила выбора сырья для приготовления простых холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li><li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления основных супов, соусов, простых и основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, мучных блюд, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li><li>– основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изде-</li></ul>		
---	--	--

<p>лий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– технологию приготовления основных горячих супов, соусов, простых блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>– технологию приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, мучных блюд;</li> <li>– технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс рыбы, мяса, птицы;</li> <li>– технологию приготовления открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы;</li> <li>– технологию приготовления дрожжевого теста безопарным способом;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горя-</li> </ul>		
--	--	--

<p>чей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;</li> <li>– правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>– методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;</li> <li>– варианты оформления простых и основных блюд из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира;</li> <li>– варианты оформления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, сладких блюд, мучных блюд;</li> <li>– варианты оформления открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы;</li> <li>– температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;</li> <li>– температуру подачи открытых и закрытых бутербро-</li> </ul>		
--	--	--

<p>дов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок основных соусов и отдельных простых и основных блюд;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых основных супов, соусов, простых и основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, сладких блюд, мучных блюд из разных видов теста, напитков;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– ход технологического процесса подготовки сырья к производству и технологию приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul>		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul>		
--	--	--

### **3. Требования к результатам освоения ППСЗ**

#### **3.1. Общие компетенции**

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать цели подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация производства продукции для различных категорий потребителей	ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
	ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
	ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
	ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
	ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ре-

		сторане.
	ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
	ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания
	ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
	ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.
Выполнение работ по профессии «Повар»,	ПК 7.1	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.
	ПК 7.2	Готовить простые и основные холодные и горячие супы
	ПК 7.3	Готовить простые и основные горячие соусы
	ПК 7.4	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
	ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы
	ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса.
	ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц и творога
	ПК 7.9	Готовить мучные блюда.
	ПК 7.10	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.
	ПК 7.11	Готовить простые и основные десерты (сладкие блюда), холодные и горячие напитки.
Выполнение работ по профессии «Кондитер»	ПК 7.12	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия хлеб.
	ПК 7.13	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
	ПК 7.14	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
	ПК 7.15	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
	ПК 7.16	Готовить и оформлять отечественные торты и пирожные
	ПК 7.17	Готовить и оформлять фруктовые легкие обезжиренные торты и пирожные.

### 3.3. Результаты освоения ППСЗ

Результаты освоения ППСЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Уметь:</b> демонстрировать интерес к будущей профессии через: -повышение качества обучения по УД, ПМ; -участие в конкурсах профессионального мастерства конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, -участие в социально-проектной деятельности. <b>Знать:</b> сущность, основные направления и категории деятельности.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>Уметь:</b> выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач; корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы; оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач <b>Знать:</b> методы, способы выполнения профессиональных задач, правила организации деятельности.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<b>Уметь:</b> понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности. <b>Знать:</b> правила поведения, решение нестандартных ситуаций и оценивать последствия и ответственность за них.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<b>Уметь:</b> вести эффективный поиск, анализировать и оценивать необходимую информацию для решения профессиональных задач и личностного развития; использовать различные источники, включая электронные и Интернет-ресурсы. <b>Знать:</b> правила эффективного использования информации в практической деятельности.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной	<b>Уметь:</b> искать, обрабатывать, систематизировать информацию в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; работать с различными прикладными программами.

	деятельности.	<b>Знать:</b> основные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<b>Уметь:</b> Анализировать и корректировать результаты собственной работы; своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач, добиваться сплоченной работы в команде. Проявлять толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; находить продуктивные способы реагирования в конфликтных ситуациях. <b>Знать:</b> Психологические аспекты поведения людей, правила профессионального этикета, принципы работы в команде.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<b>Уметь:</b> Уметь ставить цели и мотивировать подчиненных, организовывать и контролировать их работу, принимать на себя ответственность за результат работы членов команды. <b>Знать:</b> Психологические аспекты профессионального поведения, результаты выполнения заданий и ответственность за их выполнение.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>Уметь:</b> Самостоятельно организовывать учебную и трудовую деятельность в соответствии с задачами профессионального и личностного развития. <b>Знать:</b> и оценивать будущую практическую потребность в самообразовании и повышении квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<b>Уметь:</b> Внедрять новые технологии общественного питания в профессиональную деятельность <b>Знать:</b> технологию профессиональной деятельности.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. <b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из мяса; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со

		<p>склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологию приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовки мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p>
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p><b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из рыбы; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование</p>

		<p>при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p>
ПК 1.3.	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки домашней птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы утиной и гусиной печени.</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процес-</p>

		са подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент канапе;  варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;  требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок  температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;  технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;  методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>

		<p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;          требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок          риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;          методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции  <b>иметь практический опыт:</b>          разработки ассортимента сложных холодных закусок;          расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок;          проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок;          организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;          приготовления сложных холодных закусок используя различные технологии, оборудование и инвентарь;          сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>
ПК 2.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>уметь:</b>          органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;          использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;          проводить расчеты по формулам;          безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;          выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;          выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;          оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;  <b>знать:</b>          ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;          правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p>

		<p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных сложных холодных мясных, рыбных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>
--	--	---

		<p>сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</p>
ПК 2.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент сложных холодных соусов;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных сложных холодных соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных соусов;</p>

		<p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов;  методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных соусов;  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.  <b>иметь практический опыт:</b>  разработки ассортимента сложных холодных соусов;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;  проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;  приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.</p>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p>

		<p><b>знать:</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной</p>
--	--	--

		<p>горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p><b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных</p>

		<p>горячих соусов;  ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;  правила соусной композиции горячих соусов;  температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;  правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  технологии приготовления сложных горячих соусов;  гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  температуру подачи сложных горячих соусов;  правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;  организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов;  приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;  контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приго-	<b>уметь:</b>

	<p>товление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;      принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;      проводить расчеты по формулам;      безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;      выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;      выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;      оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;  <b>знать:</b>      ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:      блюд из овощей, грибов и сыра;      классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;      классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;      классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;      методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;      основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;      основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;      варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;      варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;      температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров;      правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p>
--	--	--

		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы,</p>

		<p>мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюды из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологию приготовления сложных блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологию приготовления специальных гарниров для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих со-</p>
--	--	---

		<p>усов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;          риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;          методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.  <b>иметь практический опыт:</b>          разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;          организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;          приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;          сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;          контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 4.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><b>уметь:</b>          органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;          принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;          выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;          выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;          определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;          применять коммуникативные умения;          выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;  <b>знать:</b>          ассортимент сложных хлебобулочных изделий;          характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;          требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>

		<p>приготовления сложных хлебобулочных изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;  методы приготовления сложных хлебобулочных изделий;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий;  технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  приготовления сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приго-	<b>уметь:</b>

	<p>товление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;      принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;      выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;      определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий;      оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;      применять коммуникативные умения;      выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;      выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;  <b>знать:</b>      ассортимент сложных мучных кондитерских изделий;      характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;      требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;      правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;      основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;      методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;      температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;      варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;      виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;      технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий;      органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;</p>
--	---	--

		<p>технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий;          требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;          актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.  <b>иметь практический опыт:</b>          разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;          организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;          приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;          оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий;          контроля качества и безопасности готовой продукции;          оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
ПК 4.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>уметь:</b>          органолептически оценивать качество продуктов;          принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;          выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;          оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;          применять коммуникативные умения;          выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.  <b>знать:</b>          ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий;          характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;          требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;          основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;          температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кон-</p>

		<p>дитерских изделий;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;  технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий;  технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий;  требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;  организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
ПК 4.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;  определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных</p>

		<p>десертов;  выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию;  <b>знать:</b>  ассортимент сложных холодных десертов;  основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;  органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;  методы приготовления сложных холодных десертов;  технологии приготовления сложных холодных десертов:  фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;  правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;  варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;  актуальные направления в приготовлении холодных десертов;  сервировка и подача сложных холодных десертов;  температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;  требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;  основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;  требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов  <b>иметь практический опыт:</b></p>
--	--	--

		<p>расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;  приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  оформления и отделки сложных холодных десертов;  контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов;  использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;  принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;  выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию;</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент сложных горячих десертов;  основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;  органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;  методы приготовления сложных горячих десертов;  технологии приготовления сложных горячих десертов:  суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;  варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;  начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;</p>

		<p>варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;  актуальные направления в приготовлении горячих десертов;  сервировка и подача сложных горячих десертов;  температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;  требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;  основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;  требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;  приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  оформления и отделки сложных горячих десертов;  контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p><b>уметь:</b>  рассчитывать выход продукции в ассортименте;  вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях.</p> <p><b>знать:</b>  методику расчета заработной платы;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений.</p>
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p><b>уметь:</b>  рассчитывать выход продукции в ассортименте;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p><b>знать:</b></p>

		<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  <b>иметь практический опыт:</b>  планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).</p>
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	<p><b>уметь:</b>  рассчитывать заработную плату;  организовывать работу коллектива исполнителей;  <b>знать:</b>  принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  <b>иметь практический опыт:</b>  планирования работы структурного подразделения (бригады).</p>
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p><b>уметь:</b>  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.  <b>знать:</b>  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира.  <b>иметь практический опыт:</b>  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений.</p>
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p><b>уметь:</b>  вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и го-</p>

		<p>товой продукцией.</p> <p><b>знать:</b>  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  ведения учетно-отчетной документации.</p>
ПК 7.1.	<p>Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.</p>	<p><b>уметь:</b>  -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;  -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;  -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;  -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;  -выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;  -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;  -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;  -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы.</p> <p><b>знать:</b>  – ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;  – виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления</p>

		<p>простых и основных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</li> <li>- требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</li> <li>- требования к безопасности хранения четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>- методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из овощей, блюд из рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и сельскохозяйственной птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>- хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
--	--	---

ПК 7.2.	<p>Готовить основные горячие и холодные супы.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов;</li> <li>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора сырья для приготовления супов;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления основных супов;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к</li> </ul>
---------	---	--

		<p>качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– методы сервировки и подачи простых и основных супов;</li> <li>– температуру подачи простых и основных горячих блюд;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых основных супов;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;</li> </ul>
ПК 7.3.	<p>Готовить основные горячие и холодные соусы.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: соусов;</li> <li>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей для простых и основных блюд;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;</li> <li>– способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей для простых и основных блюд;</li> <li>– ассортимент простой и основной кулинарной продукции: соусов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных соусов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления основных соусов;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления основных горячих соусов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;</li> <li>– методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;</li> <li>– температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок основных соусов;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых основных соусов.</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: соусов;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции.</li> </ul>
ПК.7.4.	<p>Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>– методы обработки и подготовки традиционных видов овощей;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;</li> <li>– способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей;</li> <li>– ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнитель-</li> </ul>

		<p>ных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления основных и простых блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;</li> <li>– методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;</li> <li>– варианты оформления простых и основных блюд из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира;</li> <li>– температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок основных соусов и отдельных простых и основных блюд;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки традиционных видов овощей для приготовления простых и основных блюд;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
ПК.7.5.	Готовить простые и основные блюда из рыбы.	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для простых и основных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: блюд из рыбы;</li> <li>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы и для простых и основных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов рыбы для простых и основных блюд;</li> <li>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-методы обработки и подготовки традиционных видов рыбы для простых и основных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов рыбы для простых и основных блюд;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: с блюд из рыбы;</li> <li>-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления основных блюд из рыбы;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-технологию приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы;</li> <li>-технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс рыбы;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;</li> <li>-правила порционирования рыбных блюд;</li> </ul>
--	--	---

		<p>-методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;</p> <p>-варианты оформления простых и основных горячих блюд из рыбы;</p> <p>-температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;</p> <p>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих блюд из рыбы.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-подготовки традиционных видов рыбы с костным скелетом для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: рыбы;</p> <p>-приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: холодных рыбных блюд;</p> <p>-приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</p>
ПК.7.6.	<p>Готовить простые и основные блюда из мяса.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для простых и основных блюд;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: мяса;</p> <p>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кули-</p>

		<p>нарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для простых и основных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов мяса для простых и основных блюд;</li> <li>-основные характеристики и пищевую ценность четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины;</li> <li>-требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины;</li> <li>-требования к безопасности хранения четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-методы обработки и подготовки традиционных видов мяса для простых и основных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов мяса для простых и основных блюд;</li> <li>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: мяса;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из мяса;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его без-</li> </ul>
--	--	--

		<p>опасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологию приготовления простых и основных горячих блюд из мяса;</li> <li>-технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс мяса;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), мясных блюд;</li> <li>-методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;</li> <li>-варианты оформления простых и основных горячих блюд из мяса;</li> <li>-температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих блюд из мяса.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки традиционных видов четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: мяса;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции.</li> </ul>
ПК.7.7.	<p>Готовить простые и основные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для простых и основных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции:</li> </ul>

		<p>из птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для простых и основных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, для простых и основных блюд;</li> <li>-основные характеристики и пищевую ценность тушек домашней птицы;</li> <li>-требования к качеству тушек домашней птицы;</li> <li>-требования к безопасности хранения тушек домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>-методы обработки и подготовки традиционных видов домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: из птицы;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из птицы;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной про-</li> </ul>
--	--	--

		<p>дукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-технологию приготовления простых и основных горячих блюд из птицы;</li> <li>-технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс птицы;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы).</li> <li>-методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;</li> <li>-варианты оформления простых и основных горячих блюд из птицы;</li> <li>-температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих блюд птицы.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки традиционных видов сельскохозяйственной птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: из птицы;</li> </ul> <p>-приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции.</p>
ПК.7.8	<p>Готовить простые и основные блюда из яиц и творога.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: яиц,</li> </ul>

		<p>творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд из яиц, творога;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления основных блюд из яиц, творога;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-технологию приготовления простых и основных горячих блюд из яиц, творога;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;</li> <li>-методы сервировки и подачи простых и основных горячих блюд из яиц и творога;</li> <li>-варианты оформления простых и основных горячих блюд из яиц, творога;</li> <li>-температуру подачи простых и основных горячих блюд;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из яиц, творога;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: яиц и творога;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;</li> </ul>
ПК. 7.9.	Готовить мучные блюда.	<p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологиче-</li> </ul>

		<p>ским оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: из мучных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-опыт приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: мучных блюд;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления мучных блюд;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих мучных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-технологию приготовления простых и основных горячих мучных блюд;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-методы сервировки и подачи простых и основных горячих мучных блюд;</li> <li>-варианты оформления простых и основных горячих мучных блюд;</li> <li>-температуру подачи простых и основных горячих мучных блюд;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих мучных блюд из разных видов теста.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления простых и основных мучных блюд;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции.</li> </ul>
ПК.7.10.	Готовить простые и основные холод-	<b>уметь:</b>

	<p>ные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: холодных блюд и закусок;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: холодных блюд и закусок;</li> <li>-требования к качеству и правила выбора сырья для приготовления простых холодных блюд и закусок;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-технологию приготовления открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;</li> <li>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> </ul>
--	-----------------------------	--

		<p>-методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд;</p> <p>- варианты оформления открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы;</p> <p>-температуру подачи открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы;</p> <p>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы;</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>-приготовления простой холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировки и оформления простой кулинарной продукции;</p>
ПК.7.11.	<p>Готовить простые и основные десерты (сладкие блюда), холодные и горячие напитки.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: простых десертов, напитков;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простой и основной кулинарной продукции: простых сладких блюд и напитков;</p> <p>-требования к качеству и правила выбора сырья для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-технологию приготовления простых сладких блюд и напитков;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-варианты оформления простых и основных сладких блюд;</li> <li>-температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков;</li> <li>-приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;</li> </ul>
ПК7.12	<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-оценивать качество готовых изделий.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-порядок проведения бракеража;</li> <li>-правила хранения и требования к качеству</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p>

		-приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба
ПК 7.13	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным кондитерским изделиям;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий;</li> <li>-оценивать качество готовых изделий.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>-порядок проведения бракеража;</li> <li>-способы отделки и варианты оформления;</li> <li>-правила хранения и требования к качеству;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления мучных кондитерских изделий</li> </ul>
ПК7.14	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к печенью, пряникам, коврижкам;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства печенья, пряников, коврижек;</li> <li>-использовать различные технологии для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек;</li> </ul>

		<p>-оценивать качество готовых изделий.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, коврижек;</li> <li>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении печенья, пряников, коврижек;</li> <li>-порядок проведения бракеража;</li> <li>-способы отделки и варианты оформления;</li> <li>-правила хранения и требования к качеству;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления печенья, пряников, коврижек</li> </ul>
ПК7.15	<p>Готовить и использовать в оформлении простые основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к отделочным полуфабрикатам;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства отделочных полуфабрикатов и отделки кондитерских изделий;</li> <li>-использовать различные технологии для приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-оценивать качество готовых изделий</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>

		<p>-порядок проведения бракеража;  -способы отделки и варианты оформления;  -правила хранения и требования к качеству;  <b>иметь практический опыт:</b>  -приготовления и использования отделочных полуфабрикатов</p>
ПК7.16	Готовить и оформлять отечественные торты и пирожные	<p><b>уметь:</b>  -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -определять их соответствие технологическим требованиям к отечественным тортам и пирожным;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства отечественных тортов и пирожных;  -использовать различные технологии для приготовления и оформления отечественных тортов и пирожных;  -оценивать качество готовых изделий.  <b>знать:</b>  -ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству отечественных тортов и пирожных;  -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отечественных тортов и пирожных;  -правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отечественных тортов и пирожных;  -порядок проведения бракеража;  -способы отделки и варианты оформления;  -правила хранения и требования к качеству;  <b>иметь практический опыт:</b>  -приготовления отечественных тортов и пирожных</p>
ПК7.17	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<p><b>уметь:</b>  -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -определять их соответствие технологическим требованиям к фруктовым и легким обезжиренным тортам и пирожным;</p>

		<p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства фруктовых легких и обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-использовать различные технологии для приготовления и оформления фруктовых легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-оценивать качество готовых изделий</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-порядок проведения бракеража;</p> <p>-способы отделки и варианты оформления;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p>
--	--	---

### **3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в учебном плане, который разработан программой UpSPOGosInsp.exe на базе ФГОС 3+.

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности техник-технолог.**

### **4.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ образовательного учреждения по специальности СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее – МДК), учебной и производственной практике);
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, и т.д.

ППССЗ специальности старший техник-технолог предполагает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;

математический и общий естественнонаучный – ЕН;

профессиональный – П;

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение углубление профессиональных компетенций.

Часы вариативной части использованы:

- на цикл ОГСЭ - 134 часов;

- на цикл ЕН в объеме -131 часа;

- на профессиональный цикл в объеме -1571 часа.

Цикл ОГСЭ состоит из дисциплин:

ОГСЭ.01 Основы философии-68 ч.; ОГСЭ.02 История-68ч.; ОГСЭ.03 Психология общения-68ч.; ОГСЭ.04 Иностранный язык-308ч.; ОГСЭ.05 Физическая культура- 460ч.; ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи-68ч.

Цикл ЕН состоит из дисциплин:

ЕН.01 Математика-88ч.; ЕН.02 Экологические основы природопользования-76ч.; ЕН.03 Химия-279ч.;

Цикл ОП состоит из дисциплин:

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании-88ч.; ОП.02 Физиология питания-96ч.; ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья-68ч.; ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности-122ч.; ОП.05 Экономика организации-134ч.; ОП.06 Основы маркетинга-116ч.; ОП.07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации-84ч.; ОП.08 Управление персоналом-88ч.; ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности-90ч.; ОП.10 Правовые основы предпринимательской деятельности-90ч.; ОП.11 Охрана труда-80ч.; ОП.12 Безопасность жизнедеятельности-100ч.; ОП.13 Организация обслуживания в общественном питании-100ч.; ОП.14 Кухни народов мира-180ч.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обязательная часть цикла ОГСЭ углубленной подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно - ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 2, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах колледжа [www.colct.ru](http://www.colct.ru)

## 4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

## 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с локальным актом «Положение о разработке и утверждении рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли». Разработанные программы согласованы с предметно-цикловыми комиссиями, предприятиями-работодателями и утверждены директором Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Крымский колледж общественного питания и торговли»

### Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложения № 4
1	2	3
ОГСЭ. 01	Основы философии	Приложение № 4.1
ОГСЭ. 02	История	Приложение № 4.2
ОГСЭ. 03	Психология общения	Приложение № 4.3
ОГСЭ. 04	Иностранный язык	Приложение № 4.4
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	Приложение №4.5
ОГСЭ. 06	Риторика	Приложение № 4.6
ОГСЭ.07	Физическая культура	Приложение №4.7
ЕН. 01	Математика	Приложение №4.7
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	Приложение №4.8
ЕН. 03	Химия	Приложение №4.8
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании;	Приложение №4.9
ОП.02	Физиология питания;	Приложение № 4.10
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья;	Приложение №4.11

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности;	Приложение № 4.12
ОП.05	Экономика организации;	Приложение №4.13
ОП.06	Основы маркетинга;	Приложение № 4.14
ОП.07	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации;	Приложение №4.15
ОП.08	Управление персоналом;	Приложение № 4.16
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности;	Приложение № 4.17
ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности;	Приложение № 4.18
ОП.11	Охрана труда;	Приложение № 4.19
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности;	Приложение №4.20
ОП.13	Организация обслуживания в общественном питании	Приложение № 4.21
ОП.14	Кухни народов мира	Приложение № 4.22
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение № 5.1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение № 5.2
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение №5.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение №5.4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение №5.5
ПМ.06	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	Приложение №5.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	Приложение №5.7

#### **4.4 Рабочие программы преддипломной практики.**

Рабочие программы преддипломной практики разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором колледжа, согласованы с работодателем.

<b>Индекс программы ПМ, ПП в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование ПМ,ПП</b>	<b>Приложения № 5</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ПДП.00	Преддипломная практика	Приложение № 5.8

#### **4.5. Программы учебной и производственной (профессиональной) практик**

Программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны на основе Положения о практике ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли.

Видами практик обучающихся, осваивающих ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются: учебная практика, производственная практика по профилю и преддипломная практика.

Цели практики - комплексное освоение обучающимися всех этапов профессиональной деятельности, формирование профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций.

При реализации ППССЗ СПО производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Преддипломная практика направлена на проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Учебным планом предусмотрены следующие виды практики по профессиональным модулям:

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

-ПП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Цели и задачи:**

- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- проведение технологических расчетов для выполнения производственных заданий;
- подготовка к работе необходимых для выполнения производственных заданий ресурсов: сырья, оборудования, средств малой механизации, посуды, инвентаря, инструментов;
- контроль качества используемого сырья, п/ф для выполнения производственных заданий;
- выполнение производственных заданий по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции;
- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.

**Формируемые профессиональные компетенции:**

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов

	для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:**

- ПП.02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

#### **Цели и задачи:**

- разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции;
- проведение технологических расчетов для выполнения производственных заданий;
- подготовка к работе необходимых для выполнения производственных заданий ресурсов: сырья, оборудования, средств малой механизации, посуды, инвентаря, инструментов;
- контроль качества используемого сырья, п/ф для выполнения производственных заданий;
- выполнение производственных заданий по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции;
- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.

#### **Формируемые профессиональные компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 2.1	Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:**

-ПП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной го-

рячей кулинарной продукции:

**Цели и задачи:**

- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- проведение технологических расчетов для выполнения производственных заданий;
- подготовка к работе необходимых для выполнения производственных заданий ресурсов: сырья, оборудования, средств малой механизации, посуды, инвентаря, инструментов;
- контроль качества используемого сырья, п/ф для выполнения производственных заданий;
- выполнение производственных заданий по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;
- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.

**Формируемые профессиональные компетенции:**

Код	Наименование результатов обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:**

УП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Цели и задачи:**

- разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских из-

делий;

- проведение технологических расчетов для выполнения производственных заданий;
- подготовка к работе необходимых для выполнения производственных заданий ресурсов: сырья, оборудования, средств малой механизации, посуды, инвентаря, инструментов;
- контроль качества используемого сырья, п/ф для выполнения производственных заданий;
- выполнение производственных заданий по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.

#### **Формируемые профессиональные компетенции ПМ:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### **ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов:**

- УП.05.01 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ПП.05.01 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

#### **Цели и задачи:**

разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов;

- проведение технологических расчетов для выполнения производственных заданий;
- подготовка к работе необходимых для выполнения производственных заданий

ресурсов: сырья, оборудования, средств малой механизации, посуды, инвентаря, инструментов;

- контроль качества используемого сырья, п/ф для выполнения производственных заданий;

- выполнение производственных заданий по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов;

- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.

### **Формируемые профессиональные компетенции ПМ:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

### **ПМ.06 Организация производства продукции для различных категорий потребителей:**

- УП.06.01 Организация производства продукции для различных категорий потребителей;

- ПП.06.01 Организация производства продукции для различных категорий потребителей;

#### **Цели и задачи:**

- планирование и анализ производственных показателей организации;

- составление различных видов меню;

- разработка рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

- разработка нормативной документации на блюда;

- разработка схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- участие в управлении трудовым коллективом;

## Формируемые профессиональные компетенции ПМ:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК.6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК.6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.

### **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»**

- УП.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»;
- УП.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»;
- ПП.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»;
- ПП.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»;

#### **Цели и задачи:**

- разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для приготовления простой кулинарной продукции;
- разработка ассортимента простой кулинарной продукции массового спроса;
- проведение технологических расчетов для выполнения производственных заданий;
- подготовка к работе необходимых для выполнения производственных заданий ресурсов: сырья, оборудования, средств малой механизации, посуды, инвентаря, инструментов;
- контроль качества используемого сырья, п/ф для выполнения производствен-

ных заданий;

- выполнение производственных заданий по организации процесса приготовления и приготовлению простой кулинарной продукции массового спроса;
- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.

### **Формируемые профессиональные компетенции ПМ:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 7.1	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.
ПК 7.2	Готовить основные горячие и холодные супы.
ПК 7.3	Готовить основные горячие и холодные соусы.
ПК 7.4	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы.
ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса.
ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц и творога.
ПК 7.9	Готовить мучные блюда.
ПК 7.10	Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски.
ПК 7.11	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 7.12	Готовить и оформлять мучные кондитерские изделия
ПК 7.13	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.14	Готовить и использовать для оформления отделочные полуфабрикаты
ПК 7.15	Готовить и оформлять отечественные торты и пирожные
ПК 7.16	Готовить и оформлять фруктовые легкие и обезжиренные

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях в Приложениях 4-5.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ППСЗ**

### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется согласно Приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» в ГПБОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли».

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ПЦК, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются ПЦК и утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Предметом оценивания являются знания, умения, компетенции и практический опыт обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин, МДК и может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль обучающихся проводится в начале изучения учебной дисциплины, МДК с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения на основе контроля их знаний.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ учебных дисциплин, МДК, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль осуществляется в форме:

- оценки качества усвоения обучающимися учебного материала на практических и лабораторных занятиях;
- проверки посещения обучающимися аудиторных занятий;
- тестирования, опроса, оценки выполнения реферата, эссе, контрольной работы, домашнего задания, докладов, презентаций, отдельных разделов курсовой работы;
- оценки результатов самостоятельной работы обучающихся и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки выпускника.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре, а также зачеты по учебной, производственной и преддипломной практикам и экзамены по профессиональным модулям.

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Формами государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО являются защита выпускной квалификационной работы и (или) государственный экзамен, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по ППССЗ по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы или дипломного проекта, призванного способствовать демонстрации сформированных у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

Работодатели профильных организаций принимают активное участие в разработке тем и оценке результатов дипломной работы. Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями колледжа и согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тематики и содержания работ в соответствии с инновационными требованиями производства. Тематика работ рассматривается и утверждается предметно-цикловой комиссией. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания на дипломную работу рассматриваются предметно-цикловыми комиссиями, подписываются руководителем ВКР и

согласовываются с заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

Директор колледжа назначает руководителя дипломной работы. Одновременно, кроме основного руководителя, назначаются консультанты по отдельным частям (вопросам) работы.

Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом директора. Выполненные работы рецензируются специалистами из числа ведущих специалистов профильных организаций, преподавателей колледжа, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за три дня до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Дипломная работа является логическим продолжением курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, идеи и выводы которых реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне.

Выполненную обучающимся дипломную работу подписывает руководитель и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в отделение.

Требования к дипломным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Дипломная работа теоретического характера с элементами практического исследования имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты понятийного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, обоснование разрабатываемой проблемы в теории и практике посредством глубокого сравнительного анализа литературы, практическое исследование по теме работы;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;
- список используемой литературы (не менее 25 источников);
- приложение.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на выполнение дипломной работы предусмотрено 4 недели, на её защиту 2 недели.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией, готовит приказ о допуске обучающегося к защите и передает дипломные работы в государственную экзаменационную комиссию (ГЭК).

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК. На защиту дипломной работы отводится до 1 академического часа. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Критерии оценивания дипломной работы:

- качество оформления дипломной работы;
- научный, теоретический уровень и актуальность тематики;
- личный вклад обучающегося в разработку темы;
- качество защиты дипломной работы.

Результаты защиты определяются комплексной оценкой "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

**Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс** – это форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования образовательных организаций среднего профессионального образования, которая предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия проводится с целью определения у обучающихся и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

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

- одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;
- подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;
- одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий уровень профессиональных компетенций в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия – Паспорт компетенций (Skills Passport). Все выпускники, прошедшие демонстрационный

экзамен и получившие Паспорт компетенций вносятся в базу данных молодых профессионалов, доступ к которому предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям, признавшим формат демонстрационного экзамена, для осуществления поиска и подбора персонала.

### **Образовательным организациям**

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена – это:

- возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ;
- объективно оценить материально-техническую базу;
- оценить уровень квалификации преподавательского состава;
- возможность определения точек роста и дальнейшего развития в соответствии с актуальными требованиями международного рынка труда.

Предприятия получают доступ к единой базе участников движения «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia) и выпускников, прошедших процедуру демонстрационного экзамена, и могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить образовательные организации для сотрудничества в области подготовки и развития персонала.

### **5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников осуществляется в соответствии:

-Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

-ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания (№384 от22.04.2014г.) ;

- Приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Уставом ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»;

-Локального акта «Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»;

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ППССЗ соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создаётся колледжем по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326). Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзамена-

ционной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается по представлению администрацией колледжа не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым.

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

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в колледже нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора колледжа или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Сдача государственного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

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

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью.

Кадровое обеспечение реализации ПМ 07 Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер».

Теоретическую часть профессионального модуля обеспечивают преподаватели колледжа: **3** с высшей квалификационной категорией и **5** преподавателей с первой квалификационной категорией.

Руководство практикой от отраслевых предприятий общественного питания осуществляют руководители, имеющие практический опыт работы по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер» и рабочую квалификацию «Повар»5-6 разряда, «Кондитер»-5разряда.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчетов времени на её выполнение. Крымский колледж общественного питания и торговли обеспечен читальным залом, количество посадочных мест -100.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее 3-х наименований отечественных журналов.

Таблица 1 Обеспечение библиотечным фондом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) (в соответствии с учебным планом)	Название, автор, место издания, издательство, год издания печатного и (или) электронного издания	Количество экземпляров, точек доступа
	БД Базовые дисциплины		
БД.1	Русский язык	Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для студ. СПО / Е.В. Антонова, Т.М. Воителева. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 320 с.	1
		Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для студ. СПО / Е.В. Антонова, Т.М. Воителева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 416 с.	2
БД.2	Иностранный язык	Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО/ Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская и др.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 256 с.: ил.+ CD диск.- (Профессиональное образование).	2
БД.3	Математика	Башмаков М.И. Математика. Алгебра и начала математического анализа, геометрия : Учебник для студ. СПО.- 3-е	2

		изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2017.- 256 с.- (Профессиональное образование).	
БД.4	История	Артёмов В.В. История: Учебник для студ. СПО: В 2-х ч. Ч.1/ В.В. Артёмов, Ю.Н. Лубченков.- 2-е изд.,стер.- М.: ИЦ «Академия»,2017.-352 с.: ил.- (Профессиональное образование).	2
		Артёмов В.В. История: Учебник для студ. СПО: В 2-х ч. Ч.2/ В.В. Артёмов, Ю.Н. Лубченков.- 2-е изд.,стер.- М.: ИЦ «Академия»,2017.-400 с.- (Профессиональное образование).	2
		Зуев М.Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для СПО/ М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – М.: Изд-во «Юрайт», 2018. – 299 с. – (Профессиональное образование)	1
БД.5	Физическая культура	Физическая культура: учебник для студ. СПО / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 14-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 176 с.	1
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для студ. СПО/ Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко.- 3-е изд,стер.- М.: ИЦ «Академия»,2017.- 368 с.- (Профессиональное образование).	2
		Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности : Учебник для студ. СПО/ Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л. Побежимова.- 7-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 288 с.	5
БД.7	Физика	Самойленко П.И. Естествознание. Физика: Учебник для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2017.-336 с.- (Профессиональное образование). 22.3	2
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Учебник для студ. СПО.- 5-е изд.,стер.- М.: ИЦ «Академия»,2017.- 528 с.- (Профессиональное образование)	2
БД.9	География	Баранчиков Е.В. География: Учебник для студ. СПО.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2017.-320 с.,16 с. цв. ил.: ил.- (Профессиональное образование)	2
БД.10	Астрономия	Астрономия: учеб. пособие для СПО/ Отв. ред. А.В. Сафонов. – М.: Изд-во «Юрайт», 2018. – 277с.: 16 с. цв. вкл. – (Профессиональное образование)	4

		Гомулина Н.Н. Астрономия: Проверочные и контрольные работы. 11 кл.: учеб. пособие. – М.: Дрофа, 2018. – 80 с. ил. (Российский учебник)	1
		Карта звездного неба. – М.: ООО «РУЗ-Ко», 2016. – буклет	5
БД.11	Литература	Амелина Е.В. Литература: общеобразовательная подготовка: учеб. пособие для колледжей.- Ростов н/Д: Феникс, 2017.- 447 с.- (Среднее профессиональное образование).	2
		Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. СПО: В 2-х ч. Ч.1/ Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 432 с.: ил.- (Профессиональное образование). 83.3Рос1	2
		Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. СПО: В 2-х ч. Ч.2/ Г.А. Обернихина, Т.В.Емельянова, Е.В. Мацыяка.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 448 с.:ил.- (Профессиональное образование). 83.3Рос1	2
<b>ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	Лавриненко В.Н. Основы философии: учебник и практикум для СПО/В.Н. Лавриненко, В.В. Кафтан, Л.И. Чернышова. – 8-е изд. перераб. и доп. – М.: Изд-во «Юрайт», 2018. – 377с. – (Профессиональное образование)	1
		Медакова И.Ю. Практикум по философии: Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ:ИНФРА-М,2015.-192с.- (Профессиональное образование).	1
		Основы философии: учебник для студ. СПО / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, В.П. Яковлев, Л.В. Жаров; под ред. В.П. Кохановского. – М.: КноРус, 2015. – 232 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
ОГСЭ.02	История	Артёмов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. СПО (соответствует ФГОС СПО) / В.В. Артёмов, Ю.Н. Лубченков. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 256 с.	1
		Зуев М.Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для СПО/ М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – М.: Изд-во «Юрайт», 2018. – 299 с. – (Профессиональное образование)	1
		Новейшая история России: учебник для	1

		абитуриентов и студентов / А.Н. Сахаров, А.Н. Боханов, В.А. Шестаков; под ред. А.Н. Сахарова. – М.: Проспект, 2015. – 480 с.	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Агабекян И.П. Английский язык: сервис с туризм: учебное пособие для бакалавров. – 2-е изд. – М.: Дашков и К. – Ростов н/Д: Наука – Спектр, 2014. – 312 с.	1
		Агабекян И.П. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие для студ. вузов. – М.: Проспект, 2015. – 248 с.	1
		Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей= English for Technical Colleges: Учебник/ А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова.- 7-е изд.,стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 208 с.	1
		Карпова Т.А. English for colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие для студ. СПО (рекомендовано ФИРО). – 11-е изд., стер. – М.: КноРус, 2014. – 288 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Красюк Н.И. Деловая переписка на английском языке: учебно-методическое пособие / Н.И. Красюк, В.В. Красюк. – М.: Суфлер; Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 220 с. – (Без репетитора).	1
		Лаврик Г.В. Английский язык: практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное пособие = Planet of English. Social and Financial Services Practice Book. – М.: Академия, 2014. – 96с.: ил.	1
		Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 320 с.	1
		Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : Учебник для студ. СПО / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 320 с.	1
ОГСЭ.04	Физическая культура	Виленский М.Я. Физическая культура / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – 2-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2015. – 216 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Физическая культура: учебник для студ. СПО / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кисли-	1

		цын, Р.Л. Палтиеви́ч, Г.И. Погадаев. – 14-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 176 с.	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для студ. СПО / Е.В. Антонова, Т.М. Воителева. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 320 с.	1
<b>ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			
ЕН.01	Математика	Березина Н.А. Математика: учебное пособие для студ. СПО / Н.А. Березина, Е.Л. Максина. – М.: РИОР; ИНФРА-М, 2015. – 175 с. – (ВПО. Бакалавриат)	1
		Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: Учебник для студ. учреждений СПО/ Под ред. В.А.Гусева.-12-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2016.- 416 с.	3
		Пехлецкий И.Д. Математика : Учебник для учрежд. СПО.-11-е изд.,перераб.и доп.- М.: ИЦ «Академия»,2014.-320 с.	3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Константинов В.М. Экологические основы природопользования. – 14-е изд., стер. – М.:Академия, 2013. – 240 с.	1
		Константинов В.М. Экологические основы природопользования. – 16-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 240 с.	3
		Хандогина Е.К. Экологические основы природопользования: Учеб.пособие/ Е.К.Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина.-2-е изд.-М.: ФОРУМ: ИНФРА-М,2016.-160 с.:ил.- (Профессиональное образование).	1
ЕН.03	Химия	Гаршин А.П. Общая и неорганическая химия в схемах, рисунках, таблицах, химических реакциях: учебное пособие для студ. вузов. - СПб: Питер, 2013. – 288 с.: ил.	1
		Ерохин Ю.М. Химия: учебник для студ. учреждений СПО. – 17-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.	1
		Саенко О.Е. Химия для нехимических специальностей: учебник для студ. СПО. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 346 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: учебник для СПО / под ред. О.С. Габриеляна. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 384 с.	2
<b>II Профессиональный цикл</b>			
<b>ОП Общепрофессиональные дисциплины</b>			
ОП.01	Микробиология, са-	Мартинчик А.Н. Микробиология, фи-	1

	нитария и гигиена в пищевом производстве	зиология питания, санитария : Учебник для студ. СПО/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 352 с.	
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник для студ. СПО/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский.- 6-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 352 с.	5
		Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учеб. пос. /Е.А.Рубина, В.Ф. Мальгина – 2-е изд., испр. и доп.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М., 2015.- 240 с.- ( Профессиональное образование)	1
ОП.02	Физиология питания	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник для студ. СПО/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 352 с.	1
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебник для студ. СПО/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский.- 6-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 352 с.	5
		Мартинчик А.Н. Физиология питания : Учебник для студ. учрежд. СПО.- М.: ИЦ «Академия»,2013.- 240 с.	1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2013. – 192 с.	1
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 4-е изд.,стер.– М.: ИЦ «Академия», 2017. – 192 с.	12
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие. – М.: Проспект, 2015. – 288 с.	1
ОП.05	Метрология и стандартизация	Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: Учебник для студ. СПО (рекомендовано ФИРО). – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с.	1
		Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: Учебник для студ. СПО (рекомендовано ФИРО). – 5-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 128 с.	10
		Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Форум; ИНФРА-М, 2015. – 352 с.: ил. –	1

		(Высшее образование).	
ОП.06	Правовые основы предпринимательской деятельности	Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник (ФГОС). – М.: КноРус, 2015. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование)	1
		Конституция Российской Федерации (с гимном России). – М.: Проспект, 2014. – 32 с.	5
		Конституция Российской Федерации. Гимн Российской Федерации. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 63 с. – (Закон и общество).	3
		Конституция Российской Федерации с последними изменениями на 2018 год.- М.: Эксмо, 2018.- 32 с.- (Законы и кодексы)	11
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Мурахтанова Н.М. Маркетинг: Учебник для студ. СПО/ Н.М. Мурахтанова, Е.И. Ерёмкина.- 11-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.-304 с.	5
		Маркетинг: учебник / под ред. Федько В.П. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М: Академцентр, 2014. – 368 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
ОП.08	Охрана труда	Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие для студ. СПО, по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2014. – 272 с.	2
		Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : Учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2015.- 208 с.- (Профессиональное образование).	5
		Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие для студ. СПО. – 4-е изд., перераб. – М.: КноРус, 2014. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: конспект лекций: учебное пособие для студ. вузов. – М.: КноРус, 2015. – 176 с.	1
		Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Форум; ИНФРА-М, 2015. – 384 с.: ил. – (Профессиональное образование).	1
		Косолапова Н.В. Безопасность жизнеде-	2

		тельности : Учебник для студ. СПО/ Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л. Побежимова.- 7-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 288 с.	
ОП.10	Организация обслуживания в общественном питании	Башин Ю.Б. Кейтеринг: учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. – М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. – 126 с.	1
		Башин Ю.Б. Кейтеринг: учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. – М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. – 126 с.	1
		Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учеб. пос./ Т.А. Джум, Г.М. Зайко.- М.: Магистр:ИНФРА-М,2015.-528с.- (Бакалавриат)	1
		Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие для студ. СПО по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» (Допущено Минобрнауки РФ) / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2014. – 320 с.: ил. – (ПРОФИЛЬ).	2
		Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. –М.: КноРус, 2013. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).	1
		Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: Учебник для студ. учрежд. СПО / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская.- М.: ИЦ «Академия»,2016.- 336 с.- 16 с.цв.ил.	15
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	10
<b>ПМ Профессиональный модуль</b>			
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- 11-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-400 с.	12
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для студентов СПО (соответствует ФГОС). – 5-е изд. – Ростов н/Д.: Фе-	1

	никс, 2015. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование).	
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 374 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).	1
	Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пос. для студ. НПО. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 272 с., 8 цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	5
	Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пос. для СПО. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 272 с.: цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	1
	Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.	1
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. -192 с.	1
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. -192 с.	9
	Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник для студ. СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-288 с., 16 с. ил.	1
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.	1
	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.	1
	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	10
	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е	2

		изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 192 с.- ( Индустрия питания).	
		Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. пос. для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 176 с.	1
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- 11-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-400 с.	12
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для студентов СПО (соответствует ФГОС). – 5-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 374 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Качурина Т.А. Кулинария: Учеб.пос. для студ.НПО. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 272 с.,8 цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	1
		Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.	1
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.	1
		Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник для студ. СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-288 с., 16 с. ил.	1
		Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.	1
		Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	10
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.-	1

		192 с.- ( Индустрия питания).	
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- 11-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-400 с.	12
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для студентов СПО (соответствует ФГОС). – 5-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 374 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студентов СПО/ Н.И. Дубровская , Е.В. Чубасова. -М.: Изд.центр «Академия»,2015.-176с.	11
		Качурина Т.А. Кулинария: Учеб.пос. для студ.НПО. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 272 с.,8 цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	1
		Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.	1
		Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебник для студ. СПО.- 2-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2015.-128 с.	1
		Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебник для студ. СПО.- 3-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-128 с.	10
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.	1
		Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник для студ. СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-288 с., 16 с. ил.	1
		Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.	10

		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	1
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 192 с.- ( Индустрия питания).	2
		Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. пос. для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 176 с.	1
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- 11-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-400 с.	12
		Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Учебник.- 3-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 384 с.,16 цв. ил.	10
		Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.– 14-е изд. Стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.,8 с.цв.ил.	1
		Иванова И.Н. Рисование и лепка : Учебник для студ. СПО.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 160 с., 16 с.цв. ил.	1
		Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : Учебник./ Л.С. Кузнецова, Сиданова М.Н. – 9-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 400 с.	3
		Качурина Т.А. Кулинария: Учеб.пос. для студ.НПО. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 272 с.,8 цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	1
		Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.	5
		Производственное обучение профессии «Кондитер»: В 2-х ч. Ч.1.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П. Андросов, Т.В. Лыжова, Л.Е. Еськова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Академия,	1

		2013. – 208 с.	
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.	1
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.	10
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	1
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 192 с.- ( Индустрия питания).	2
		Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. пос. для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 176 с.	1
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>			
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- 11-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-400 с.	12
		Иванова И.Н. Рисование и лепка : Учебник для студ. СПО.- 4-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 160 с., 16 с.цв. ил.	1
		Качурина Т.А. Кулинария: Учеб.пос. для студ.НПО. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 272 с.,8 цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	1
		Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.	1
		Производственное обучение профессии «Кондитер»: В 2-х ч. Ч.1.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П. Андросов, Т.В. Лыжова, Л.Е. Еськова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.	1
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.	1

		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.	10
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	1
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 192 с.- ( Индустрия питания).	2
		Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. пос. для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 176 с.	1
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>			
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник для студ. СПО (рекомендовано ФИРО) / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 320 с.	20
<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар</b>			
МДК 07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- 11-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-400 с.	12
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для студентов СПО (соответствует ФГОС). – 5-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 374 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Качурина Т.А. Кулинария: Учеб.пос. для студ.НПО. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 272 с.,8 цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	1
		Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.:	1

		ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.	
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.	1
		Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник для студ. СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-288 с., 16 с. ил.	1
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.	10
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	1
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 192 с.- ( Индустрия питания).	2
		Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. пос. для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 176 с.	1
МДК 07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- 11-е изд.,стер.-М.: ИЦ «Академия»,2016.-400 с.	12
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для студентов СПО (соответствует ФГОС). – 5-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 374 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).	1
		Качурина Т.А. Кулинария: Учеб.пос. для студ.НПО. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 272 с.,8 цв. ил. – (Ускоренная форма подготовки).	1
		Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.	1
		Сборник рецептур блюд и кулинарных	1

		изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.	
		Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник для студ. СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-288 с., 16 с. ил.	1
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.	10
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.	1
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 192 с.- ( Индустрия питания).	2
		Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. пос. для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия»,2014.- 176 с.	1

Таблица 2 Обеспечение профессиональными периодическими изданиями специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Название профессиональных журналов	Год издания
1	«Питание и общество»	2018
2	«Ресторатор-шеф»	2018
3	«Гастроном»	2018

Таблица 3 Перечень Интернет ресурсов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Информационные ресурсы	Характеристика ресурсов
1	- <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a> -	Главный портал индустрии гостеприимства.
2	- <a href="http://vitameal.ru/cook.php">http://vitameal.ru/cook.php</a>	Сайт Кулинария. Дополнительный материал по МДК.
	- <a href="http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html">http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html</a>	- Дополнения к конспектам по МДК

3	- <a href="http://www.gastronom.ru">http://www.gastronom.ru</a>	- Сайт журнала «Гастроном»
4	- <a href="http://www.consultant.ru/law/">http://www.consultant.ru/law/</a>	Консультант плюс. Стандарты для предприятий общественного питания
5	- <a href="http://www.dbfood.ru/">http://www.dbfood.ru/</a>	Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
6	- <a href="http://aboutstudy.ru">http://aboutstudy.ru</a>	Образовательный портал о высшем, среднем образовании, новости науки и образования.
7	- <a href="http://www.heliosway.ru">http://www.heliosway.ru</a>	Новости в образовании. Электронные учебники. Подготовка к контрольным работам и экзаменам.
8	- <a href="http://www.rsl.ru/">http://www.rsl.ru/</a>	Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
9	<a href="http://www.informika.ru/text/inftech/edu/">http://www.informika.ru/text/inftech/edu/</a>	Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
10	- <a href="http://encycl.yandex.ru/">http://encycl.yandex.ru/</a>	Яндекс энциклопедия. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу.

### 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических и лабораторных занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в зависимости от специфики вида деятельности.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает:

- наличие 20 учебных кабинетов, 3-х кулинарных цехов, кондитерского цеха, учебного ресторана.
- материальную базу для реализации ППСЗ;
- спортивный и тренажерный зал;
- технические средства обучения (мультимедийный проектор, телевизоры);
- базы практик;
- наличие 2-ух компьютерных классов на 30 посадочных мест;
- наличие доступа к сети Интернет.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых  
для организации учебного процесса по ПССЗ в ККОПиТ**

<b>Наименование кабинетов, лабораторий</b>	<b>Номер кабинета,</b>	<b>Номер учебного корпуса</b>
Учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	3	1
Учебный кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	4	1
Учебный кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	21	1
Учебный кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	25	1
Учебный кабинет социально-экономических дисциплин	028	2
Учебный кабинет социально-экономических дисциплин	024	2
Учебный кабинет социально-экономических дисциплин	030	2
Учебный кабинет иностранного языка	031	2
Учебный кабинет экологических основ природопользования	026	2
Учебный кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	31	1
Учебный кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	41	1
Учебный кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	022	2
Лаборатория химии	021	2
Лаборатория метрологии и стандартизации		
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	023	2
Учебный кулинарный цех	011	2
Учебный кулинарный цех	012	2
Учебный кулинарный цех	013	2
Учебный кондитерский цех	1 этаж	2
Спортивный зал	1 этаж	1
Библиотека	2 этаж	1

## Технические средства обучения:

### Учебный кабинет (МДК) № 41

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Системник	Pentium DC E5700/2Gb/1Tb/DVD/Mouse/Keyboard/
2	Стабилизатор	
3	Колонки	SP-211 silver SVEN
4	Доска интерактивная	ПИР
5	Комплект демонстрационного оборудования	

### Учебный кабинет (МДК) № 31

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Телевизор	Samsung Series 4+
2	Мультимедийный проектор	Epson
3	Системный блок LG	LG Logic Power
4	Монитор	
5	Видеокамера	SVEN
6	Интернет- шлюз	TP-LiNK
7	Экран	

### Учебный кабинет № 46 Организации хранения и контроля запасов и сырья

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Проектор	«EPSON»
2	Компьютер	«SAMSUNC»
3	Экран	
4	Системный блок	

### Учебный кабинет № 42 Бухгалтерского учета в общественном питании

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Проектор	SONY VPLEX 7
2	Компьютер	Prime PS Medio
3	Колонки	SP-211 silver SVEN

### Учебная лаборатория № 021 Химии, микробиологии, санитарии и гигиены

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Телевизор	TOSHIBA 32 AV833 GUA
2	Системный блок	Celeron

3	Монитор ПК66	Celeron№ 2536 Hz
4	Таблица растворимости.	
5	Электрохимический ряд напряжений металлов.	
6	Стенд «В мире химии»	
7	Весы технические	KERN EMB 220-1
8	Комплект по химии.	

Учебный кабинет-лаборатория № 47 Организации обслуживания в общественном питании

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Терминал	FiexRos
2	Принтер	ИТР
3	Кофеварка	Tassimo эспрессо полуавтомат
4	Телевизор плоскопанельный	LCD 40TF Saturn
5.	Станция официанта для сервировки	
6.	Станция официанта для сервировки	
7.	Станция официанта для транширования	
8.	Станция официанта для фламбирования	
9.	Натуральные образцы современных видов посуды, основных и вспомогательных приборов, столового белья.	

Учебный кабинет № 48 Организации обслуживания в общественном питании

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Телевизор	ТЕТ 32, сист Дом кин.PHILIPS
2	DVD плеер	Saturn ST-7731

Учебный кабинет-лаборатория № 3 Охраны труда и безопасность жизнедеятельности

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Телевизор	LCD 40TF Saturn плоскопанельный инвент.номер 10400910

Учебный кабинет № 4 Оборудование предприятий общественного питания

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Кофеварка	
2	Тостер-гриль	
3	Системник	ПК 66 2,46
4	Монитор	B2344

5	Весы	РН-3Ц-13
6	Кассовый аппарат	«Кроха»
7	Кассовый аппарат	Мини 500.02МЕ
8	Кассовый аппарат	ЭККА Датекс МР-500
9	Кассовый аппарат	Машина «Сота»
10	Кассовый аппарат	ЭККА Датекс 50 КПК
11	Кассовый аппарат	Весы BS 15013 T2
12	Кассовый аппарат	ЭККА «Mini ME»
13	Кассовый аппарат	Телекарт -001
14	Весы	3ц-13У
15	ЭККА	Датекс МР-500
16	Машина	«Сота»
17	ЭККА	Датекс 50 КПК
18	Весы	BS 15013 T2
19	ЭККА	«Mini ME»
20	Телекарт -001	«Кроха»
21	Касс. Аппарат	ШЖЭ
22	Шкаф пекарский	
23	Маслоделитель	
24	Эл. котел	КПЭСМ
25	Эл. сковорода	СЭСМ
26	Овощерезка	М10-200
27	Фритюрница	
28	Привод	ПУ-0,6
29	Картофелечистка	
30	Машина	МРГ-300А
31	Взбивательная машина	МВ-35
32	Хлебarezка	АХМ-300А
33	Привод универсальный	
34	Системник	ПК 66 2,46
35	Монитор	В2344
36	Весы 1985	
37	Кипятильник	
38	Комбайн	PS0FS 0,5
39	Комплект гриль	
40	Машина	МР0В-160
41	Мини 500.02МЕ	500.02МЕ
42	Тостер-гриль	
43	Эл. кофеварка	

#### Учебный кабинет (МДК) № 014

№ п/п	Название ТСО	Марка
1	Телевизор	LG-42LK430
2	Электрическая поверхность	Wirpool АКТ310IX
3	Жарочная печь	SKINA SO435 RS
4.	Станция по приготовлению порционных блюд	

#### Учебная кухня-лаборатория № 1

№п/п	Название ТСО	Марка
1	Тепловое оборудование: - плиты электрические двухкомфорочные; -шкаф жарочный; -водонагреватель; -термопот;	ПЭ-2  ЭДС ¼ ROUND ST EK 8035 Saturn
2	Холодильное оборудование: -холодильник	NORD
3	Немеханическое оборудование: -столы производственные; -столы производственные со встроенной моечной ванной.	
4	Малогабаритное оборудование: -соковыжималка; -миксер; -блендер погружной; -кофеварка; -аппарат (для кислородной пенки)	KENWOOD Bosh 3530 Vitek Roventa МИТ-С
5	Весоизмерительное оборудование: -весы	PH-3Ц13У

#### Учебная кухня-лаборатория № 2

№п/п	Название ТСО	Марка
1	Тепловое оборудование: - плиты электрические двухкомфорочные; -шкаф жарочный; -водонагреватель; -термопот;	ПЭ-2  ЭДС ¼ ROUND ST EK 8035 Saturn
2	Холодильное оборудование: -холодильник	NORD
3	Немеханическое оборудование: -столы производственные; -столы производственные со встроенной моечной ванной.	АЕ-20
4	Малогабаритное оборудование: -соковыжималка; -миксер; -блендер погружной; -кофеварка; -блендер; -мясорубка -слайсер для нарезки гастрономических продуктов	KENWOOD Bosch MFQ 2700 Vitek Roventa Braun MR 6550 MBC HC Kenwood PG 520 Bosh MAS 62R1
5	Весоизмерительное оборудование: -весы; -весы	Vinzer69187 PH-3Ц13У

### Учебная кухня-лаборатория № 3

№п/п	Название ТСО	Марка
1	Тепловое оборудование: - плиты электрические двухкомфорочные; -шкаф конвекционный; -водонагреватель; -пароконвектомат	ПЭ-2  ROUND
2	Холодильное оборудование: -холодильный шкаф	CM107-S
3	Немеханическое оборудование: -столы производственные; -столы производственные со встроенной моечной ванной.	AE-20
4	Малогобаритное оборудование: -соковыжималка; -миксер; -блендер погружной; -кофеварка; -блендер; -кухонный комбайн; -пароварка; -мясорубка; -электрофритюрница; -яйцеварка; -хлебопечка	KENWOOD Bosch MFQ 2700 Vitek Roventa Braun MR 6550 MBC HC Мулинекс Braun FS 20MN Zelmer  LG HB 151
5	Весоизмерительное оборудование: -весы; -весы	Vinzer69187 PH-3Ц13У

#### 6.4. Условия реализации профессионального модуля ПМ.07

##### «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер».

В рамках выполнения обязательной и вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональном модуле ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, реализуется обучение по рабочим профессиям: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер». Программа подготовки по профессиям выбрана согласно перечню профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ППССЗ СПО из Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94). Подготовка обучающихся по ра-

бочим профессиям «Повар», «Кондитер» является актуальной и востребованной для Республики Крым.

Целью изучения профессионального модуля ПМ.07Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» является приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер».

ПМ.07 состоит из междисциплинарных курсов и практической подготовки:

- МДК07.01Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- МДК07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск;
- МДК07.03 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- УП.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»;
- УП.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»;
- ПП07.01Выполнение работ по профессии «Повар»;
- ПП07.02Выполнение работ по профессии «Кондитер».

По учебному плану на изучение ПМ.07 предусмотрено 438 часов максимальной нагрузки обучающихся, обязательная аудиторная нагрузка составляет - 296 часа.

- На учебную практику (УП07.01) Выполнение работ по профессии «Повар» предусмотрено-108 часов;
- На учебную практику (УП07.02) Выполнение работ по профессии «Кондитер» предусмотрено-72 часа;
- На производственную практику (ПП07.01) Выполнение работ по профессии «Повар» предусмотрено-144 часа;
- На производственную практику (ПП07.02) Выполнение работ по профессии «Кондитер» предусмотрено-108 часов;

Для освоения профессионального модуля учебным планом предусмотрено изучение основных разделов общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании»,

«Физиология питания», «Охрана труда», «Оборудование предприятий общественного питания».

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме тестирования, защиты практических и лабораторных работ, устных и письменных опросов, решения производственных ситуаций, экзаменов по МДК и дифференцированных зачетов по каждому виду практики. Результат освоения профессиональных и общих компетенций по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» определяется на квалификационном экзамене.

Учебная практика (Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер») предусмотрена после изучения междисциплинарных курсов (МДК07.01, МДК07.02, МДК07.03) профессионального модуля. Учебная практика проводится в колледже и отраслевых предприятиях. После учебной практики предусмотрена производственная практика (выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»). На последнем этапе практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению профессионального модуля в условиях производства (отраслевого предприятия). В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций создается квалификационная комиссия в состав которой входят представители предприятий общественного питания, преподаватели спецдисциплин и МДК колледжа и мастера производственного обучения. Председателем комиссии назначается технолог или зав. производством базового предприятия общественного питания, имеющий рабочую квалификацию «Повар» 5-6 разряда. Квалификационный экзамен включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению одного блюда и хлебобулочного, мучного кондитерского изделия. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно. По результатам квалификационного экзамена обучаемым присваивается квалификация: «Повар» 3 разряда, «Кондитер» 3 разряда .

### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих теоретическое обучение по профессиональному

модулю: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю данного модуля, имеющих стаж работы не менее 3 лет.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели профессиональных дисциплин и МДК, мастера производственного обучения.

Для овладения ПМ.07 в колледже имеется современная материально-техническая база:

-учебные кабинеты МДК специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

-учебные кухни-лаборатории (кулинарной и кондитерской направленности)

-учебный цех по приготовлению полуфабрикатов;

-учебный цех по приготовлению отделочных полуфабрикатов;

Оборудование учебных кабинетов МДК и рабочих мест кабинетов:

-рабочие места на 25-30 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные программы;

Оборудование и технологическое оснащение учебных кухонь-лабораторий и рабочих мест:

-рабочие места на 15 обучающихся;

-технологическое оснащение: механическое, немеханическое, тепловое, холодильное оборудование, малогабаритное оборудование, инвентарь, инструменты, кухонная и столовая посуда, приборы, столовое белье.

## **6.5. Базы практики**

Основными базами практики являются ПАО ТОК «Судак» предприятия: ресторан «Шелковый Путь», ресторан «Фортеция», ресторан «Консул», комплекс «Оладийная», комплекс «Южанка»; ООО «Дельфин-Аделантэ» детский оздоровительный центр «Дельфин»; Государственное предприятие «Дом твор-

чества ученых «Кацивели», «Крымторг-С» ООО Сильпо, с которыми заключены договорные отношения. Базы практики обучающихся предоставляют возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом. Все виды практики являются составной частью профессионального модуля. Задания на практики, порядок их проведения приведены в рабочих программах профессиональных модулей.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ**

### **7.1. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации**

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Крым «Крымский колледж общественного питания и торговли» самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

– государственная итоговая аттестация.

## **8. Характеристика среды Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Крымский колледж общественного питания и торговли», обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранение здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействие осуществляется на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей. В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители обучаемых, представители местных органов управления, работодатели.

В колледже развита система студенческого самоуправления (Студсовет и старостат). Студсовет состоит из различных комиссий (секторов): социально правовая комиссия, информационная комиссия, спортивная комиссия, научный сектор и культурно массовый. В колледже есть вокальная группа, танцевальный коллектив, команда КВН, волонтерский отряд. Обучающиеся колледжа принимают участие в различных мероприятиях разного уровня.

Для иногородних обучаемых в колледже имеется общежитие.

**9. Нормативно-методические документы и материалы,  
обеспечивающие качество подготовки обучающихся в Государственном  
бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики  
Крым «Крымский колледж общественного питания и торговли»**

Методические рекомендации ФГАУ ФИРО:

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Локальные акты ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»:

1. Положение об официальном сайте ГБПОУ «Крымский колледж общественного питания и торговли»
2. Положение о порядке доступа педагогов к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам.
3. Положение об организации обучения обучающихся по индивидуальному учебному плану ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли».
4. Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

5. Положение об организации образовательного процесса с использованием элементов дистанционных образовательных технологий в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
6. Положение об организации конкурсов (олимпиад) профессионального мастерства в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
7. Положение о содействии трудоустройству выпускников ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
8. Положение о профориентационной работе ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
9. Положение о порядке организации интегрированного (инклюзивного) обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
10. Положение о разработке и утверждении рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
11. Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих»
12. Положение о классном руководстве в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
13. Положение о постановке обучающихся ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли» на внутренний профилактический учет
14. Положение о социально-психологической службе ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
15. Положение о волонтерском движении ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
16. Положение о историко-патриотическом клубе «Отечество» ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

17. Положение о спортивно-массовой и секционной работе ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
18. Положение о смотре-конкурсе «Лучшая группа» ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
19. Положение о конкурсе «Классный руководитель года» ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
20. Положение о конкурсе профессионального мастерства педагогов «Мой лучший урок» ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
21. Положение о дежурной группе ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
22. Положение об официальном сайте ГБПОУ «Крымский колледж общественного питания и торговли»
23. Положение о порядке организации выполнения курсовой работы и требованиях к её содержанию и оформлению в ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»

#### **Список использованных источников**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Закон РФ «Об образовании в РФ», №273-ФЗ от 29.12.2012г.
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», с изменениями.
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Приказ министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным про-

граммам среднего профессионального образования» ,

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 16 августа 2013 г. N 968" Зарегистрировано в Минюсте РФ 5 марта 2014 г. Регистрационный N 31524.

8. Федеральные государственные образовательные стандарты Минобрнауки России/документы.

9. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.

10. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.

11. Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования

12. Календарный учебный график образовательного учреждения начального /среднего профессионального образования.

13. Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (ФГАУ ФИРО)









