



Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Каменик-Уральский техникум торговли и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

на базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 7 от 16.06.2023 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ СО «Каменик-
уральский техникум торговли и сервиса»

приказ № 251-од от 16.06.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Камбрия»

Шеф-повар / Бикс А.Д. / Бикс А.Д.
подпись

2023 год



Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	6
4.1. Общие компетенции.....	6
4.2. Профессиональные компетенции.....	8
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	33
5.1. Учебный план.....	33
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	38
5.3. Календарный учебный график.....	40
5.4. Рабочая программа воспитания.....	42
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	42
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	42
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	43
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....	47
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	50
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	52
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	53
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	55
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего

профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар ↔ кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации повар, кондитер осваивает общие виды деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 4104 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 2 г. 8мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
Зо 01.05	структуру плана для решения задач		
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию

	профессиональной деятельности	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
Зо 04.02	основы проектной деятельности		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста		
Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений		
ОК 06	Проявлять гражданско-		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения:
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
		Уо 09.03	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности		
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 11.03	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.04	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

	Уо 11.05	презентовать бизнес-идею
	Уо 11.06	определять источники финансирования
		Знания:
	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Зо 11.05	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 1.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Умения:
		У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на	

			хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		У 1.1.04	безопасно править кухонные ножи;
		У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		У 1.1.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		У 1.1.08	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.09	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 1.1.10	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		У 1.1.11	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		У 1.1.12	пользоваться весоизмерительным оборудованием при

			взвешивании продуктов;
		У 1.1.13	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		У 1.1.14	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.15	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		У 1.1.16	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		У 1.1.17	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		У 1.1.18	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая

			документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		3 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 1.1.08	правила утилизации отходов;
		3 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		3 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		3 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
		3 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		3 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		3 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
		3 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		3 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и

			материалов;
		З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
		З 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.2.01	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 1.2.02	хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:
		У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы;
		У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		У 1.2.06	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		У 1.2.07	соблюдать условия и сроки

			хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
			Знания:
		З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
			Навыки:
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Н 1.3.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.3.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов;

		Н 1.3.03	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;

			эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

			полуфабрикатов;
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
			Навыки:
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Н 1.4.01	Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.4.02	порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.4.03	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке,

			филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 1.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			Знания:
		З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования,

			фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.4.09	базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 2.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.1.02	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

		У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 2.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 2.1.09	правила утилизации отходов
		З 2.1.10	виды, назначение

			упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		З 2.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.12	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		З 2.1.14	правила оформления заявок на склад;
		З 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.2.01	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров
			Умения:
		У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования;
		У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.2.04	взвешивать, измерять

			продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		У 2.2.08	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		У 2.2.09	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		У 2.2.10	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		У 2.2.11	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.2.12	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
			Знания:
		З 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		3 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		3 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		3 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		3 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		3 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		3 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		3 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		3 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов,

			отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.3.06	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

		У 2.3.07	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		У 2.3.08	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		У 2.3.09	определять степень готовности супов;
		У 2.3.10	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		У 2.3.11	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.3.12	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.3.13	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.3.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.3.17	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		У 2.3.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
			Знания:

		3 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		3 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		3 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		3 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		3 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		3 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности

			хранения готовых супов;
		З 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.4.01	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
			Умения:
		У 2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.4.06	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;

		У 2.4.07	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 2.4.13	доводить соусы до вкуса;
		У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 2.4.17	выдерживать температуру подачи;
		У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			Знания:
		З 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		3 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		3 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных

			компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
		З 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		З 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		З 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		З 2.4.19	температура подачи соусов;
		З 2.4.20	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 2.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;
		У 2.5.08	готовить овощные пюре;
		У 2.5.09	готовить начинки из грибов;
		У 2.5.10	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		У 2.5.11	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		У 2.5.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

			посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.13	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные;
		У 2.5.14	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		У 2.5.15	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		У 2.5.17	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		У 2.5.18	готовить пюре из бобовых;
		У 2.5.19	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.20	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.21	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.23	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп,

			бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.5.24	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.5.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.5.26	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.27	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.5.28	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.29	разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.30	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.5.31	рассчитывать стоимость;
		У 2.5.32	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		У 2.5.33	владеть профессиональной терминологией; консультировать

			<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
			Знания:
		3 2.5.01	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		3 2.5.02	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>
		3 2.5.03	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		3 2.5.04	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		3 2.5.05	<p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		3 2.5.06	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p>
		3 2.5.07	<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		3 2.5.08	<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		3 2.5.09	<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</p>

		3 2.5.10	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		3 2.5.11	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		3 2.5.12	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.13	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.14	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.5.15	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.5.17	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

		З 2.5.18	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.19	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.20	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		З 2.5.21	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.5.22	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.5.23	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 2.6.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		Н 2.6.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 2.6.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных

			изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать);
		У 2.6.08	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		У 2.6.09	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;

			<p>формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле;</p>
		У 2.6.10	определять степень готовности блюд из творога;
		У 2.6.11	доводить до вкуса;
		У 2.6.12	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p>
		У 2.6.13	формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		У 2.6.14	охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		У 2.6.15	подготавливать продукты для пиццы;
		У 2.6.16	раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		У 2.6.17	жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		У 2.6.18	выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		У 2.6.19	жарить в большом количестве жира;
		У 2.6.20	жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		У 2.6.21	разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		У 2.6.22	определять степень готовности блюд, кулинарных

			изделий из муки; доводить до вкуса;
		У 2.6.23	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.6.24	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.6.26	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.6.27	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.6.28	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.29	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.6.30	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.6.31	рассчитывать стоимость;
		У 2.6.32	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.33	владеть профессиональной

			терминологией;
		У 2.6.34	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
		З 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости;
		З 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		З 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на

			вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 2.7.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 2.7.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 2.7.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:

		У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия

			<p>из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p>
		У 2.7.08	<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p>
		У 2.7.09	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		У 2.7.10	<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		У 2.7.11	<p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		У 2.7.12	<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		У 2.7.13	<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		У 2.7.14	<p>охлаждать и замораживать</p>

			готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.7.18	рассчитывать стоимость;
		У 2.7.19	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.7.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			Знания:
		З 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

			водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.7.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		3 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.7.08	органолептические способы определения готовности;
		3 2.7.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.7.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.7.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.7.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

			из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.13	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.15	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		З 2.7.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.7.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.7.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.7.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и		Навыки:
		Н 2.8.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 2.8.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

кролика разнообразного ассортимента.	Н 2.8.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
	У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным	

		<p>способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты;</p>
	У 2.8.08	<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p>

		У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.8.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.8.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.8.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.14	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.8.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.16	разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой

			продукции;
		У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.8.18	рассчитывать стоимость;
		У 2.8.19	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		У 2.8.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.8.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
			Знания:
		З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

		3 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 2.8.08	органолептические способы определения готовности;
		3 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

		З 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		Навыки:
		Н 3.1.01	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.02	подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.1.03	подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.04	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:	

		У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с

			инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад;
			Знания:
		З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.1.04	последовательность выполнения технологических

			операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 3.1.09	правила утилизации отходов;
		3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при

			приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 3.2.01	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
			Умения:
		У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
	У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для	

			<p>соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p>
		У 3.2.08	<p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p>
		У 3.2.09	<p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p>
		У 3.2.10	<p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p>
		У 3.2.11	<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p>
		У 3.2.12	<p>определять степень готовности соусов;</p>
		У 3.2.13	<p>проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p>
		У 3.2.14	<p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		У 3.2.15	<p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p>
		У 3.2.16	<p>выдерживать температуру подачи;</p>
		У 3.2.17	<p>хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		У 3.2.18	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p>
		У 3.2.19	<p>творчески оформлять тарелку с холодными блюдами</p>

			соусами
			Знания:
		3 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		3 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.2.05	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		3 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		3 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		3 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		3 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		3 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		3 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		3 3.2.12	требования к безопасности

			хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		З 3.2.15	температура подачи соусов;
		З 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
		З 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 3.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Н 3.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного

			ассортимента
		У 3.3.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>прослаивать компоненты салата;</p> <p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>заправлять салаты заправками;</p> <p>доводить салаты до вкуса;</p>
		У 3.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.3.09	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
		У 3.3.10	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.3.11	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.3.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.3.13	выдерживать температуру подачи салатов;
			хранить салаты с учетом требований к безопасности

			готовой продукции;
		У 3.3.14	рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;
		У 3.3.15	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
			Знания:
		З 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		З 3.3.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		З 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		З 3.3.11	техника порционирования,

			варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.3.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Н 3.4.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных

			закусок;
		У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		У 3.4.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>вырезать украшения из овощей, грибов;</p>

			измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;
		У 3.4.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.4.09	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.10	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.4.11	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.4.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.4.13	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.14	хранить бутерброды, холодные закуски;
		У 3.4.15	с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.4.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.4.17	рассчитывать стоимость;
		У 3.4.18	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.4.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
			Знания:
		З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		3 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		3 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		3 3.4.08	органолептические способы определения готовности;
		3 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для

			отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.15	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		З 3.4.16	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		З 3.4.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.4.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.4.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 3.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного

			сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса;
		У 3.5.08	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.5.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

			посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.5.10	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.11	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.5.12	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.5.13	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.5.14	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.15	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.5.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.5.17	рассчитывать стоимость;
		У 3.5.18	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.5.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			Знания:

		3 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		3 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.08	органолептические способы определения готовности;
		3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;

		3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.14	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.15	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.16	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.17	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.18	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		3 3.5.19	правила, техника общения с потребителями;
		3 3.5.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6.		Навыки:

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	Н 3.6.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Н 3.6.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления;
	У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
	У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		<p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p>
	У 3.6.08	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
	У 3.6.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.6.10	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У 3.6.11	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.6.12	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.6.13	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.6.14	выдерживать температуру подачи холодных блюд,

			кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.6.16	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.6.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 3.6.19	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.6.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
			Знания:
		З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		З 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		З 3.6.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		З 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		З 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.6.13	методы сервировки и подачи,

			температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 4.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.02	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать

			материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:
		З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа,

			оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; 8. правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 4.1.08	правила утилизации отходов;
		З 4.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		З 4.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.11	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.13	правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		Навыки:
		Н 4.2.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		Н 4.2.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
	У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
	У 4.2.08	готовить сладкие соусы;
	У 4.2.09	хранить, использовать готовые виды теста;
У 4.2.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом	

		фрукты, ягоды;
У 4.2.11		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
У 4.2.12		запекать фрукты;
У 4.2.13		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар;
У 4.2.14		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
У 4.2.15		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
У 4.2.16		использовать и выпекать различные виды готового теста;
У 4.2.17		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
У 4.2.18		доводить до вкуса;
У 4.2.19		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 4.2.20		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 4.2.21		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;
У 4.2.22		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
У 4.2.23		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых

			продуктов;
		У 4.2.24	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.2.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.2.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.2.28	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
			Знания:
		З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.2.07	ассортимент, рецептуры,

			требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		З 4.2.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.14	правила общения с потребителями;
		З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		Н 4.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка

			качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане,

			запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.3.08	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.3.09	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.10	доводить до вкуса;
		У 4.3.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.12	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.3.13	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.14	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.3.15	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.17	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда,

			десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.3.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.3.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
			Знания:
		З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		З 4.3.08	органолептические способы определения готовности;

		З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 4.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков;
		Н 4.4.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			Умения:
		У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с

			соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;
		У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;
		У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		У 4.4.13	готовить лимонады;
		У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
		У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.4.17	определять степень готовности напитков;

			доводить их до вкуса;
		У 4.4.18	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.4.19	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.4.20	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.4.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.22	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.4.23	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.24	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.4.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.4.27	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.4.28	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
			Знания:
		З 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.4.02	критерии оценки качества

			основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		3 4.4.08	органолептические способы определения готовности;
		3 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		3 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		3 4.4.15	правила, техника общения с

			потребителями;
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 4.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		Н 4.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
	У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	

		У 4.5.08	заваривать чай;
		У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		У 4.5.10	готовить кофе на песке;
		У 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
		У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
		У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;
		У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.5.15	определять степень готовности напитков;
		У 4.5.16	доводить их до вкуса;
		У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
		У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		У 4.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.5.23	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.5.24	владеть профессиональной

			терминологией;
		У 4.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
			Знания:
		З 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		З 4.5.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		З 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.14	правила расчета с потребителями;
		З 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		Навыки:
		Н 5.1.01	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 5.1.02	подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 5.1.04	выбирать и применять

			моющие и дезинфицирующие средства;
		У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.1.01	требования охраны труда,

			пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе;
		3 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		3 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 5.1.09	правила утилизации отходов;
		3 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря

			посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 5.1.15	правила оформления заявок на склад;
		З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		Навыки:
		Н 5.2.01	приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
			Умения:
		У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к

			использованию пищевых добавок;
		У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
		У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		У 5.2.09	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		У 5.2.10	варить сахарный сироп для промочки изделий;
		У 5.2.11	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		У 5.2.12	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		У 5.2.13	готовить жженый сахар;
		У 5.2.14	готовить посыпки;

		У 5.2.15	готовить помаду, глазури;
		У 5.2.16	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.2.17	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.18	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		У 5.2.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.2.20	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		У 5.2.21	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.2.22	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
			Знания:
		З 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		З 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.09	органолептические способы определения готовности;
		З 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
		З 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Н 5.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением

			требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий;
		У 5.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

			посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.3.09	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.11	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.3.12	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.3.15	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.3.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
			Знания:
		З 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		З 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		3 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		3 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске

			продукции на вынос;
		З 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 5.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;

		У 5.4.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p>
		У 5.4.08	<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		У 5.4.09	<p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		У 5.4.10	<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>
		У 5.4.11	<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		У 5.4.12	<p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		У 5.4.13	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на</p>

			вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.4.15	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.4.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		З 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.4.09	техника порционирования (комплектования),

			складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.10	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 5.4.11	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.12	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.13	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		З 5.4.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.4.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		Навыки:
		Н 5.5.01	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Н 5.5.02	приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.03	хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.04	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 5.5.05	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка

			качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.5.08	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь,

			посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.5.09	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.11	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.5.12	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
		У 5.5.14	рассчитывать стоимость;
		У 5.5.15	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.5.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
			Знания:
		З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа

			питания;
		3 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		3 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		3 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации и до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуем ый курс изучения
1	2	3	4	5
Обязательная часть образовательной программы				
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины	1476	700	
ООД.01	Русский язык	90	18	1
ООД.02	Литература	162	58	1-2
ООД.03	История	121	26	1
ООД.04	Обществознание	82	42	1
ООД.05	География	78	26	1
ООД.06	Иностранный язык	168	156	1
ООД.07	Математика	162	60	1
ООД.08	Информатика	117	68	1
ООД.09	Физическая культура	82	78	1
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	78	12	1
ООД.11	Физика	78	32	1
ООД.12	Химия	112	56	1
ООД.13	Биология	50	18	1
ООД.14	Введение в отрасль	51	24	1
ООД.15	Индивидуальный проект	45	26	1
ОПБ	Обязательный профессиональный блок			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	336	184	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	64	26	1-2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	32	18	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	12	2

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	32	8	3
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	20	2
ОП.06	Охрана труда	36	10	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	32	32	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	18	2
ОП.09	Физическая культура	40	40	2
П.00	Профессиональный цикл	1902	314	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	236	46	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	26	16	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	30	2
ПП.01	Производственная практика	144	144	2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	632	114	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	0	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	204	104	2
ПП.02	Производственная практика	396	396	2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	284	48	2-3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	10	2

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	72	38	3
ПП.03	Производственная практика	180	180	3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	234	36	3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	20	8	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	58	28	3
ПП.04	Производственная практика	144	144	3
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	516	70	
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	20	10	2-3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	124	60	2-3
ПП.05	Производственная практика	360	360	2-3
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	354	152	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	32	16	2
ОП.11	Предпринимательская деятельность	32	16	3
ОП.12	Социальное питание	32	16	2
ОП.13	Технология трудоустройства	32	14	3
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	32	20	3

ПМ.06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	70	3
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	80	46	3
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	36	24	3
ПП.06	Производственная практика	72	72	3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36		
Объем образовательной программы		4104	2646	1-3
Срок обучения		2 г. 8мес.		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл		
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	22	По запросу работодателя, в связи с ужесточением требований санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях питания
2	ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	32	По запросу работодателя для формирования личности профессионала, индивидуальной стратегии развития
3	ОП.11 Предпринимательская деятельность	32	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
4	ОП.12 Социальное питание	32	По запросу работодателя

5	ОП.13 Технология трудоустройства	32	По запросу работодателя для формирования способности оперативно решать социально-профессиональные задачи
6	ОП.14 Технология блюд национальной кухни	32	По запросу работодателя
	П.00 Профессиональный цикл		
7	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
8	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	70	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
9	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
10	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	28	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
12	Дополнительный профессиональный блок ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа.
Итого		548	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд. Приготовления полуфабрикатов из овощей грибов Обработка, подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из рыбы Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	3	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	

<p>Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из мяса Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>						
2.	<p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Подготовить рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	02	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	396	3, 4	<p>Горячий цех Догоготовочный цех</p>	

<p>закусок. Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Пассеровать овощи, томатные продукты и муку, припускать соленые огурцы, тушить (пассеровать) свеклу, квашеную капусту, подготавливать бобовые для супов. Заправлять супы мукой, крахмалом, льезоном Порционировать и оформлять супы для подачи и выдерживать температуру подачи супов Приготовление заправочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи Приготовление молочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протираание, процеживание, прогревание. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: пассерование томатного пюре, подготовка дополнительных ингредиентов для</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>производных соусов Соединять жидкую основу с мучной пассеровкой (жировой, сухой) для получения соусов различной густоты Приготовление основных блюд из овощей, грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. Порционировать и оформлять основные блюда из овощей, грибов для подачи в виде блюда, гарнира и закуски. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче. Замачивать и варить бобовые; варить крупы и макаронные изделия. Формовать густые каши в виде изделий (котлет, биточков). Приготовление основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с методами приготовления. Порционировать и оформлять основные</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>блюда из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи в виде блюда, гарнира и закуски.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Предварительно обрабатывать яйца. Варить яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую.</p> <p>Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление холодных, отварных, жареных и запеченных блюд из творога. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление мучных блюд, мучных</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>кулинарных изделий. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Варить и припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы на пару и «овощной подушке». Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы; в кляре во фритюре. Приготовление основных блюд из рыбы отварной, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом, жаренной основным способом. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Оценивает качество полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Приготовление основных блюд из рыбы жареной во фритюре, в тесте, запеченной, из рыбной котлетной массы. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче. Варить и припускать мясо крупным куском. Варить мясо и изделия из котлетной массы на пару. Жарить мясо мелкими кусками, натуральными и в панировке порционными кусками, и изделия из рубленых масс. Доводить до готовности изделия из мясных рубленых масс в жарочном шкафу. Запекать мясо с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой. Бланшировать, жарить, отваривать в большом количестве воды и на пару мясные субпродукты. Приготовление основных блюд из</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>отварных и жареных мясопродуктов, блюд из мяса, жареного натуральными порционными кусками, порционными панированными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из тушеного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из запеченного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из домашней птицы и дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Жарить сельскохозяйственную</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без. Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из домашней птицы и дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без. Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>припущенной порционными и мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использует профессиональную терминологию. Поддерживает визуальный контакт с</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	потребителем при отпуске на вынос						
3.	<p>Прохождение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и</p>	03	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	180	4	<p>Холодный цех Доготовочный цех</p>	

<p>на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно- гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</p>						
4.	<p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Подготовить рабочее место для приготовления оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	04	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	144	5	<p>Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех</p>	

<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и исходных материалов к использованию Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных холодных сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных горячих сладких блюд, десертов Приготовление</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>используя разные технологии приготовления сложных горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Приготовление соусов для горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Творческое оформление соусом холодных блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Творческое оформление соусом горячих блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания Обеспечение условий, температурного и временного режима хранения и реализации горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>разнообразного ассортимента.</p> <p>Эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.					
5.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление	05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	360	5,6	Мучной цех Кондитерский цех

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
6	<p>Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопарным способом.</p> <p>Приготовление теста для хлеба из ржаной муки.</p> <p>Приготовление теста для изделий булочных.</p> <p>Приготовление слоеного теста.</p>	06	<p>Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий</p>	72	6	<p>Мучной, кондитерский цех</p>	<p>Руководитель направления</p>

<p>Выработка изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Деление теста. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из дрожжевого теста. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий. Расчет рецептур в программе «iiko» Складской учет в программе «iiko»</p>						
---	--	--	--	--	--	--

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
 учебный кондитерский цех;
 контроля качества и безопасности продукции общественного питания.

Спортивный зал, полоса препятствия широкого профиля

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии/специальности индекс наименование*, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические материалы	Электронные и печатные пособия

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска маркерная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	Стандартный
2	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
3	Стеллаж для книг	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические материалы	Электронные и печатные издания

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Стандартный
6	Стул ученический	Стандартный
7	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
8	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Гастрономическая машина МТР-300А	По технической документации
3	Хлеборезка	По технической документации

4	Мясорубка	По технической документации
5	Овощерезка в комплекте с ножами	По технической документации
6	Привод универсальный с насадками	По технической документации
7	Мармит	По технической документации
8	Кофемолка МИК	По технической документации
9	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Модель тестомесильной машинки	
2	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	Стандартный

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Стандартный
4	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
	Тумба	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Телевизор	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Основ калькуляции и учета»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		

1	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
2	Стол одностумбовый	Стандартный
3	Стул полумягкий	Стандартный
4	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Стандартный
5	Шкаф 2-х створчатый	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Противогаз ГП5	По технической документации
2	Противогаз ГП-7	По технической документации
3	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	По технической документации
4	Аптечка АИ	По технической документации
5	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	По технической документации
6	Комплект ОЗК	По технической документации
7	Костюм Л-1	По технической документации
8	Респиратор Р-2	По технической документации

Дополнительное оборудование		
1	Стенды	Стандартный
2	Плакаты	Стандартный
3	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций/ГО»	Стандартный
4	Плакат «Как узнать террориста смертника»	Стандартный
5	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	Стандартный
6	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	Стандартный
7	Плакат «Табакокурение»	Стандартный
8	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	Стандартный
9	Таблицы «Оружие России»	Стандартный
10	Таблицы «Основы военной службы»	Стандартный

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
2	Тумба	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Телевизор	По технической документации
3	Видеомагнитофон	По технической документации
4	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия (плакаты)	Электронные и печатные издания

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Парта ученический (одинарная)	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
2	Напольный шкаф для дидактического материала	Стандартный
3	Сейф	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия (плакаты)	Электронные и печатные издания

Кабинет «Маркетинга/Предпринимательской деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Стандартный
2	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Плакаты, схемы	Электронные и печатные издания

Кабинет «Экологических основ природопользования/Микробиологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Скамейка ученическая	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
7	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Плакатница	Стандартный

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта ученическая	Стандартный
2	Стул	Стандартный

3	Стол угловой	Стандартный
4	стул с мягким сидением	Стандартный
5	доска маркерная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	шкафы встроенные с антресолю	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Сейф	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	стол письменный	Стандартный
2	стол кафедра для выдачи книг (большой)	Стандартный
3	каталожный шкаф	Стандартный
4	стеллаж для книг	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	копировальный аппарат	По технической документации

Кабинет «Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кресло п/мягкое	Стандартный
2	стол компьютерный	Стандартный
3	стол тумбовый	Стандартный
4	стол на металлокаркасе	Стандартный
5	полка выставочная застекленная	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	наглядные пособия (плакаты)	Электронные и печатные издания

Кабинет «Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кафедра	Стандартный
2	стол компьютерный	Стандартный
3	кресло п/мягкое	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Проекционная система с моторизированным экраном	По технической документации
2	акустическая система	По технической документации
3	ноутбук	По технической документации
4	микшерный пульт	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	усилитель	По технической документации
2	микрофон	По технической документации

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Дегустационные столы	складные, размер не менее 1200x800
2	Стеллаж	не более 1000*1000*2000
Дополнительное оборудование		

3	Стулья	штабелируемые
4	Шкаф гардеробный	2-ух секционный, с запираением на ключ каждой секции, крашенный металл, 350*400*1800
5	Стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не менее 1200 мм
6	Стул преподавателя	поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
7	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
Дополнительное оборудование		
8	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
9	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

10	Весы товарные электронные	Электронные, платформа нерж сталь, предел взвешивания 100 кг, 220В
11	Весы порционные	НПВ 2кг, точн. 0,5г, платф. Нерж сталь, ЖК дисплей, питание аккумуля., пылевлагозащитный кожух
12	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1200*600*850, борт
13	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1400*700*850
14	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1600*600*850, борт
15	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 600*600*850
16	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1800*700*850
17	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу обвязка с 3-ех сторон, нерж сталь, 1000*750*850
18	Мукопросеиватель	вибрационный, объем бункера 40л, производительность 150 кг/сут, 0,18кВт/380В
19	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	габариты 500*800*350
20	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	настольное исполнение, столешница из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2 мм, корпус из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В. Толщина стеклокерамики 6мм. 9 уровней

21	Пароконвекционная печь	10 уровней 600*400, пароувлажнение, электронная панель управления, максимальная температура 260 град.С
22	Расстоечный шкаф	12 уровней 600*400, автономная работа
23	Печь для пиццы на дровах	диапазон рабочих температур от 90 до 500 С.Толщина подовых плит 5 см, подовые плиты сменные, Толщина стенок печи с теплоизоляцией 20 см, 4 слоя теплоизоляции службы Внутренний диаметр печи 80 см Внешний диаметр печи 115 см Высота свода 40 см Ширина устья 45 см Диаметр дымохода 18 см Вес печи 700 кг Вес стола 200 кг Производительность пицц/час 90 шт. Вмещаемое количество пицц от 2- 5 шт., в зависимости от размера пиццы. Материал печи огнеупорная высокоглиноземистая армированная керамика. В комплекте открытая подставка. Гидрофильтр, встраиваемый в систему вентиляции, Зонт вытяжной для печи
24	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	вместимость 4 пиццы, диаметром до 34 см, температурный режим до 400 град.С, корпус нержавеющей сталь. Зонт вытяжной для печи по габаритам
25	Шкаф низкотемпературный	внутренний объем 700 литров, корпус нержавеющей сталь, температурный режим - 18-25 град.С; 2двери

26	Шкаф среднетемпературный	внутренний объем 700 литров, температурный режим 0..+6 град.С, корпус нерж сталь, 1 дверь и 2 ящика
27	Шкаф шоковой заморозки	10 уровней GN 1/1, 380В, время охлаждения 90/240 мин, термошуп в комплекте
28	Тестораскаточная машина настольная	электрическая, настольная, производительность 35 кг/ч
29	Тестораскаточная машина напольная	Напольная тестораскаточная машина со складными рабочими столами. Реверсирование направления движения выполняется посредством джойстика. Защитные покрытия цилиндров (решётки) из нержавеющей стали, оборудованы микровыключателем безопасности и газовой пружиной. Габариты 2430x910x1291мм, 380В, 0, 55кВт, управление джойстиком, лента 550x1000мм, зазор между цилиндрами 0, 2-40 мм
30	Дегидратор	10 уровней, 10 решеток в комплекте ,размер решеток 396x396мм, температура 30-70°С, таймер до 15ч, уровень шума 42dB, материал корпуса и решеток нерж. Сталь
31	Ферментатор настольный	объем чаши 17л., рабочий объем 10 кг, сетевое подключение к панели, контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков, визуальная и акустическая сигнализация, диапазон

		температуры (в помещении): 0-43 градуса, холодильник с пылевым фильтром, внутренние стенки чаши с противообледенительной системой, вся отделка из нержавеющей стали
32	Стол для пиццы с каменной столешницей	витрина для ингредиентов GN (1/6H) в комплекте, КАМЕНЬ столешница, охл.(+2+10), длина до 2000мм, глуб. камен. раб.пов. 486мм
33	Тестомес спиральный	вместимость дежи 12кг/16л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
34	Тестомес спиральный	вместимость дежи 20кг/24л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
35	Миксер	используется для приготовления любых соусов и эмульсий. Ручной миксер - Однофазный 230/50/1. Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин.
36	Миксер планетарный	дежа до 10л, 3 сменных насадки, настольный
37	Слайсер	нож 250мм, нарезка 230х240мм, толщина нарез. от 0,2 до 13мм, встроенное заточ. устр-во
38	Электрическая терка для сыра	220В
39	Стол кондитерский	Столешница бук (толщина=40мм), каркас разборный из нержавеющей стали AISI 304, обвязка, 1800*700*850
40	Шпилька кондитерская	Стеллаж-шпилька для противней. Каркас и полочки из нержавеющей стали AISI 304, 10 уровней для 10 противней 600/400
Дополнительное оборудование		
41	Подставка открытая под плиту	разборная подставка из

		трубы нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм, полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры.
42	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 700*600*850
43	Зонт вентиляционный с подсветкой	Выполнен из нержавеющей стали AISI 430. В комплекте лабиринтные фильтры и сливной кран. Общая длина 6000 мм, ширина зонта - 1100 мм
44	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	<p>Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190л. Электронное управление с цифровым дисплеем. Датчик-щуп (до 95С). Максимальная загрузка - 45кг, объём камеры 190л. Температура приготовления до 140С и хранения до 95С. Время приготовления до 24 часов. Время копчения до 1,5 часов. Горячее и холодное копчение.</p> <p>Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха. Возможно размещение 7 гастроемкостей GN2/1 глубиной 65мм или 5 гастроемкостей глубиной 100мм. Внутренний размер камеры 560x520x660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съёмный жироборник, контейнер для щепы и 4</p>

		поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм
45	Мангал угольный многофункциональный	работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки,
46	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	диаметр до 500 мм; стол - нерж сталь, габариты стола 1000*740*850
47	Льдогенератор гранулированного льда	220 В; 0, 55 кВт; R134a; воздушное охлаждение; гранулированный лед, вместимость бункера - 30 кг; производительность - 120 кг/сутки
48	Камера сборно-разборная	толщина панели 100 мм, по фактическим размерам помещения, 2 комплекта дверей, габариты 2000*4000, высота 2200, с выносной системой охлаждения: температурный режим 0...+8 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.; температурный режим - 18...-25 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.
49	Стерилизатор ножей	на 10 ножей, время стерилизации по таймеру, УФ вид обработки, корпус из нерж.стали, время обработки 20 - 60 минут
50	Облучатель бактерицидный	настенный
51	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	температурный режим (-2+10), 3 двери, столешница - камень, ширина стола 700 мм; 1835*700*850, борт
52	Упаковщик вакуумный	размер камеры 285x389x50мм, длина шва

		260 мм, ширина шва 5 мм, глубина камеры 50 мм, 14.4 м куб/ч, настольный
53	Мясорубка электрическая	производительность до 150 кг/час, нерж сталь
54	Шприц д/наполнения колбас	механический, набор насадок для колбас различного диаметра в комплекте
55	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	1800*700*850
56	Ванна моечная 2-ух секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, ширина ванны до 700мм в комплекте с душирующим устройством
57	Ванна моечная 1-но секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, 600*700*850
58	Рукомойник с коленным включением смесителя	Габариты: 400'400'300 мм корпус из нержавеющей стали AISI 430, коленный выключатель, излив
59	Стеллаж производственный	4 полки, 4 стойки, полностью нерж сталь AISI304, длина полок до 1800, ширина до 600мм
60	Подтоварник	длина 1200мм, каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430, столешница из нержавеющей стали AISI 430, ножки из нержавеющей трубы 40x40
61	Принтер пищевой	Скорость Цветной Печати 64sec. per A4 size printing, Скорость печати 20 стр./мин, Двусторонняя печать Нет, Режим подачи бумаги Автоматический
62	Машина посудомоечная фронтальная	высота рабочей камеры с возможностью загрузки GN 1/1, подставка в

		комплекте, 220В
63	Плита индукционная настольная	1 конфорка. 3,5кВт/220В
64	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
65	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
66	"Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стеллаж металлический 7 полок	Нагрузка на полку 150 кг; высота 2500 мм; ширина 1000 мм; глубина 600 мм
2	Стол металлический	Длина не более 2000 мм; высота не более 600 мм
3	Стул лаборантский на роликах	высота не более 550 мм;
4	Стол лабораторный высокий электрифицированный	Высота не более 900; Длина не более 1200; количество розеток не более трёх
5	Табурет лабораторный на опорах	Высота не более 600
Дополнительное оборудование		
6	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
7	Шкаф для одежды	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
8	Тумба подкатная высокая	Высота не более 830 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
9	Стол письменный	Высота не более 900 мм; Длина не более 1800 мм
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
10	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75""

		<p>Разрешение экрана - Не менее 3840x2160</p> <p>Тип сенсора - Инфракрасный</p> <p>Безвентиляторное охлаждение - Наличие</p> <p>Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие</p> <p>Рельсовая система досок - Наличие</p> <p>Реестр Минпромторга - Наличие"</p>
Дополнительное оборудование		
11	Ноутбук	<p>Диагональ экрана - Не менее 16"; ОЗУ не менее 8 Гб; интрефейсы Wi-Fi Bluetooth, выходы USB, HDMI</p>
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
12	Шкаф вытяжной	<p>длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота, мм:2050,столешница нержавеющая сталь</p>
13	Печь сушильная	<p>Рабочая температура от +50°С до +200°С; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт; Напряжение 220 В</p>
14	Печь муфельная	<p>Температура в рабочем пространстве 1100 °С; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В</p>
15	Аналитические весы	<p>Класс точности - II высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г</p>
16	Центрифуга	<p>Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин;</p>

		Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл
17	Аквадистиллятор	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Диапазон измерения Brix: 0.0...10.0%; Точность $\pm 0.2\%$; Минимальная индикация Brix: 0.1%
19	Анализатор качества молока	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 С; Плотность 1000-1040 кг/м ³
20	Влагомер	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° С до 40° С
21	Овоскоп	10 ячеек; Сетевое и автономное питание
22	Люминоскоп	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении
23	Ионометр	Диапазон значений рNO ₃ от 0,3 до 4,3; Диапазон значений С(NO ₃) 10 ⁻⁴ до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0; Сетевое и автономное питание от встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой
24	Ph - метр	Диапазон измерения рН от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация; Питание от электрической сети 220 В или

		встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой; Совместимость с разъемом BNC для электродов
25	Термометры прямые	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть
26	Вискозиметр капиллярный	Диапазон измерения вязкости, мм ² /с ² от 0,6 до 3
27	Микроскоп стереоскопический	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива
28	Мешалка магнитная без нагрева	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте
29	Мешалка магнитная с нагревом	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя
30	Химическая электроплитка	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт; ЖК-дисплей для отображения фактической температуры; возможность подключения внешнего термодатчика
Дополнительное оборудование		
31	Стол для весов	Столешница - гранит. Высота не более 900мм; ширина не более 600 мм
32	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат,

		глубина чаши 30см
33	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
34	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
35	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
36	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
37	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040- 10973749-2015
38	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
39	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
40	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
41	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга -

		Наличие"
Дополнительное оборудование		
42	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
43	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Габаритности: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
44	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин.

		Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
45	Термометр инфракрасный	инфракрасный
46	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
47	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
48	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
49	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
50	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
51	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
52	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
53	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
54	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182x360x498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета;

		<p>Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках.</p> <p>Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.;Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;</p>
55	Настольный бликсер	<p>Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.</p>
56	Дегидратор	<p>Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1</p>

		цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
57	Соковыжималка для citrusовых	Соковыжималка для citrusовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
58	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений
59	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
60	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
61	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
62	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
63	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.

64	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
65	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850.
66	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
67	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
68	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съемный нож Управление ручное
69	Блендер погружной	мощность от 180 Вт,

		скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
70	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
71	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
72	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
73	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
74	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
75	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации

		жидкостейОбъем 0,25 л
Дополнительное оборудование		
76	Стол производственный	1800x600x850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
77	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746x755x1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500x500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
78	Моечная ванна	Габариты 1200x600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
79	Стол производственный	Уx600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой,

		глухой.
80	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
81	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
82	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
83	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
84	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

Лаборатория «Тренинговый центр кулинарного мастерства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	
2	Стул	
3	Стол дегустационный	
4	стол рабочий с ящиком и полками	
Дополнительное оборудование		
1	Вешало	
2	Шкаф двухстворчатый	
3	Шкаф металлический	
4	Шкаф стеклянный	
5	тумба двухстворчатая	
6	полка настенная	
7	куллер	
8	стеллаж нерж сталь	
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	холодильный шкаф бытовой	
2	шкаф среднетемпературный, нерж сталь	
3	шкаф низкотемпературный	
4	пароконвектомат	
5	стол производственный, нерж сталь	
6	плита 2-ух конфорочная напольная	
7	Плита ИК 2-ух конфорочная	
8	поверхность жарочная	

9	весы порционные	
10	блендер	
11	машина вакуумная	
12	мясорубка	
13	плита индукционная 1-но конфорочная настольная	
14	машина тестомесильная	
Дополнительное оборудование		
1	подиум с рабочей поверхностью и встроенным моечными ваннами	
2	ванна моечная 2-ух секционная	
3	нейтральная вставка, нерж сталь	

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях предприятий питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях предприятий питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	«1С:Предприятие». Типовая конфигурация программы по автоматизации оперативного учета предприятия	ОП.05 Основы калькуляции и учета	15
2	Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.11 Предпринимательская деятельность	30
	Программа по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих	15

		сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	
	Электронная библиотечная система «Юрайт»	Все дисциплины	Неограниченно

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также

в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации

не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций,

в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО,

а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям

к квалификации педагогического работника.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар ↔ кондитер.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.