

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Ассоциации кулинаров и
рестораторов Свердловской области



А.С. Пономарев

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Ю.А. Митько

Приказ № 151 от «08» 09 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Методическим советом

Протокол от 29.06.21 № 36

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Основная образовательная программа
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификации выпускника: повар -кондитер

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев

Екатеринбург 2021

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» (ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

Разработчики:

Бугуева Л.В. заместитель директора по учебно - методической работе, к.п.н.

Субботина И.Н. – заместитель директора по учебной работе

Костромина С.Е.- заместитель директора по учебно-производственной работе

Кофман И.Г. – заведующий отделением

Азисова Ф.А. заведующий отделением

Кирина С.Б.– заместитель директора по социально-педагогической работе

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1.	Общие положения	
Раздел 2.	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»	8
Раздел 3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
Раздел 4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
	4.1. Общие компетенции	8
	4.2. Профессиональные компетенции	9
Раздел 5.	Структура образовательной программы	9
	5.1. Учебный план для профессии	10
	5.2. Календарный учебный график для профессии	10
Раздел 6.	Условия реализации образовательной деятельности	10
	6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	13
	6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	13
	6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	100
Раздел 7.	Разработчики основной профессиональной образовательной программы	180
ПРИЛОЖЕНИЯ		
Приложение 1.	Учебный план	
Приложение 2.	Календарный учебный график	
Приложение 3	Рабочая программа воспитания	
	Рабочие программы:	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной.

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

Срок получения СПО на базе основного общего образования составляет 3 год 10 мес., то есть увеличен по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Данной образовательной программой учтены требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело», а также региональные требования.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП СПО)

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 г. № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования и высшего образования»;

3. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. Регистрационный №44898);

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 09.04.2015 г.) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 года № 36 (ред. от 11.12.2015) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014); «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306) (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г.);

9. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

10. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

11. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

14. Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии и питания «Кулинар», утвержденный постановлением Правительства Свердловской области от 02.06.2015 № 450-ПП; принят на Общем собранием работников и обучающихся, протокол от 27.06.2014 №1.

15. Локальные нормативные акты техникума.

Раздел 2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер

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

Формы обучения: очная.

Сроки получения образования по образовательной программе и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
среднего общего образования	Повар-кондитер	1 год 10 месяцев
основного общего образования	Повар-кондитер	3 года 10 месяцев

2.2. Порядок реализации образовательной программы для обучающихся на базе основного общего образования

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5904 часа.

2.3. Распределение обязательной и вариативной части образовательной программы

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную части

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование профессиональных и общих компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и составляет 79% от общего времени объема, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (21 %) - направлена на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов и составляет 612 часов

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 академических часа.

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

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

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	осваивается

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	осваивается

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

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

3.5. Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

4.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

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

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

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

		<ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
--	--	--

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты

		<p>в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

		<p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и
--	--	---

		<p>правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,

		<p>безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов,

		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
--	--	--

	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
--	---	---

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогреть в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных
--	--	--

		<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

		<p>нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,
--	--	--

		<p>кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для 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; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать

		<p>качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

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

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

		<ul style="list-style-type: none"> – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

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

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента

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

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,

	<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных
--	--	--

		<p>блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных
--	--	---

		<p>блюды, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,

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

		<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

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

		<p>инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; <ul style="list-style-type: none"> – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады;

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; <ul style="list-style-type: none"> – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		<ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления
--	--	--

		<p>опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом

		<p>санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом
--	--	--

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

		<p>по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь,

		<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных
--	--	--

		<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты;

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i></p>	<p>ПК 6.1. <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</i></p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, – водоизмерительных приборов <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		<p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила мытья острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;</p> <p><i>-ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WSR)</i></p> <p>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,</p> <p>– охраны труда</p> <p>Знания:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ на различных участках кондитерского цеха;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления кондитерских изделий;</p>
--	--	---

		<p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении кондитерских и шоколадных изделий;</p> <p>- <i>нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i>;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых кондитерских и шоколадных изделий;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых кондитерских и шоколадных изделий;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения кондитерских и шоколадных изделий;</p> <p>– <i>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WSR)</i></p>
	<p><i>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</i></p>	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента - хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения</p>

		<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в шоколадных изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления шоколадных изделий;</p> <p>-оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления шоколадных изделий</p> <p><i>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</i></p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления шоколадных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления шоколадных изделий;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода шоколадных изделий;</p> <p>-определять степень готовности шоколадных изделий;</p> <p>-доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;</p> <p>-владеть техниками, приемами отделки, оформления готовых изделий; -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления шоколадных изделий;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления шоколадных изделий с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -темперировать шоколад с целью получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира и поседения (WS); -работать с темным, молочным и белым couverture (WS); -создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS); -изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS); -презентовать свои шоколадные изделия (WS); -декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.; -производить конфеты нужного веса и размера; -изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.; -использовать красители при работе с шоколадом; -окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS); -проверять качество готовых шоколадных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и презентовать шоколадные изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход шоколадных изделий при их порционировании (комплектовании); -хранить шоколадных изделия с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать шоколадных изделия на вынос и для транспортирования -рассчитывать стоимость шоколадных изделий; -вести учет реализованных шоколадных изделий; -пользоваться контрольно-
--	--	--

		<p>кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными денежными средствами; принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе шоколадных изделий;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <hr/> <p>Знания</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления шоколадных изделий;</p> <p>-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;</p> <p>-правила составления заявки на склад</p> <p>-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления шоколадных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления шоколадных изделий;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении шоколадных изделий;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p><i>-ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</i></p> <p><i>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</i></p> <p><i>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</i></p> <p><i>-специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i></p> <p><i>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</i></p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - технику моделирования из различных материалов (WS); - техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS); -техника порционирования, варианты оформления шоколадных изделий для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос шоколадных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи шоколадных изделий; -требования к безопасности хранения шоколадных изделий; -правила маркирования упакованных шоколадных изделий, правила заполнения этикеток -ассортимент и цены на шоколадных изделия на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила общения с потребителями. -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
	<p><i>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</i></p>	<p>Практический опыт подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования;</p>

		<p>-выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в шоколадных изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления изделий из карамели;</p> <p>-оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления шоколадных изделий</p> <p><i>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</i></p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления шоколадных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления изделий из карамели;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий из карамели;</p> <p>-определять степень готовности изделий из карамели;</p> <p>-доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;</p> <p>-владеть техниками, приемами отделки, оформления готовых изделий;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления изделий из карамели;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления изделий из карамели с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</p>
--	--	---

		<p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>-проверять качество готовых изделий из карамели перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и презентовать изделия из карамели для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход изделий из карамели при их порционировании (комплектовании);</p> <p>-хранить изделия из карамели с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения;</p> <p>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать изделия из карамели на вынос и для транспортирования</p> <p>-рассчитывать стоимость изделий из карамели;</p> <p>- вести учет реализованных изделий из карамели;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными денежными средствами; принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе изделий из карамели;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Знания</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления шоколадных изделий;</p> <p>-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;</p> <p>-правила составления заявки на склад</p> <p>-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы</p>
--	--	---

		<p>приготовления изделий из карамели разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления изделий из карамели;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении кондитерских и шоколадных изделий;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p> <p>-техника порционирования, варианты оформления изделий из карамели для подачи;</p> <p>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий из карамели разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи изделий из карамели;</p> <p>-требования к безопасности хранения изделий из карамели;</p> <p>-правила маркирования упакованных изделий из карамели, правила заполнения этикеток</p> <p>-ассортимент и цены на изделия из карамели на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>-правила общения с потребителями.</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

Раздел 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

При формировании учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учитывались следующие нормы (ФГОС, п.2.2): //Приложение 1

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определены с учетом ПООП по профессии.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного ФГОС СПО по профессии.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 46 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 42 академических часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

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

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную части. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой II ФГОС СПО, и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международными требованиями.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее - ПООП).

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

Раздел 6. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, учебный кондитерский цех.

Спортивный зал.

Тренажерный зал.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». При использовании электронных изданий обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

6.1.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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

6.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

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

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

6.2. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет)

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу

составляет не менее 25 %.

6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ основной профессиональной образовательной программы

Бугуева Л.В. заместитель директора
по учебно - методической работе, к.п.н.

Субботина И.Н. – заместитель директора
по учебной работе

Костромина С.Е.- заместитель директора
по учебно-производственной работе

Азисова Ф.А. заведующий отделением

Кирина С.Б. – заместитель директора по
социально-педагогической работе

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
*программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии*
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2021-2025 учебный год
Квалификация: Повар Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального
Образования - естественнонаучный.

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, «Пекарь» № 914-н (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);

2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;

3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015 г.);

5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 2015 г., 2017г.);

6. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);

7. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914-н;

8. Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;

9. Профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

10. Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);

11. Приказа Министерства Просвещения РФ № 747 от 17.12.2021г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

12. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

13. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ № 885/390 от 5.08.2020 г. « О практической подготовке обучающихся»;

14. Уточнения ФИРО по реализации среднего общего образования при освоении среднего профессионального образования от 25.05.2017 г.

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа: 43.01.09 Повар, кондитер, Разработчик ФУМО, 2018 г.

2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993)

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

7. Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн.;

8. Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (2021г.)

Учебный план имеет следующую структуру:

-Общеобразовательный цикл:

- Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер .

- Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- Шестидневная рабочая неделя;
продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем..
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации».
- организация консультаций - групповые и индивидуальные из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов на группу в год) за счет времени, отведенного по учебному плану;
- каникулы запланированы в объеме 35 недель, ежегодно с 1 по 3 курс по 11 недель, из них в зимний период по 2 недели, 4 курс-2 недели в зимний период.

1.5. Общеобразовательный цикл.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часов (82 недели). При этом срок обучения увеличен на 82 недели. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего объема учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования.

На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: Математика, химия, биология.

Дополнительный учебный предмет «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных

запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной профессии, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющую при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами так и общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в дисциплинах «История» и «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по руководством преподавателя по выбранной теме, в течение второго года обучения в рамках учебного времени, отведенного учебным планом и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного) Промежуточная аттестация по данному предмету предусматривается в форме защите индивидуальных проектов и презентации.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференциального зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	базовый
2		Литература	Базовый
3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Естественные науки	Химия	Углубленный
2		Биология	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.

1.4. Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, учебной и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» так и в организациях осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ПКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер состоит из:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла, в том числе учебной и производственной практики;
- государственная итоговая аттестация с присуждением квалификации.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1584 часа (44 недели), что составляет 67% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 2 недели (72 часа),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — 1 неделя (36 часов),

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 29 недель (1044 часа), проводится концентрированно при освоении производственных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента –8 недель (288 часов),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 6 недель (216 часов),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),

- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 9 недель (324 часа),

- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — не предусмотрено.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики. На демонстрационный экзамен выделяется по 12 часов из часов в каждом профессиональном модуле из часов, заложенных на производственное обучение;

По ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели предусмотрен комплексный экзамен.

- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

В учебную программу введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 246 часов: 3 часа в неделю из них 1 час самостоятельной работы. Для обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **2196** часов (без промежуточной аттестации) обязательной учебной нагрузки, что составляет 60% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1476** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 40% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

-на увеличение объема времени общепрофессионального цикла на 572 ч.:

- ОП.01. Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиены.
- ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.
- ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.
- ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.
- ОП.06. Основы калькуляции и учета.
- ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.
- ОП 08. Физическая культура.
- ОП 09. Охрана труда.

- на введение новых общепрофессиональных дисциплин - 426ч.:

- ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания
- ОП 11. Деловая культура и антикоррупционное поведение
- ОП 12. Психология профессиональной деятельности
(для людей с инвалидностью и ОВЗ: «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»)
- ОП 13. Кухня народов России.
- ОП 14. Кухня народов мира.
- ОП.15. Рисование и лепка.
- ОП 16. Финансовая грамотность и основы предпринимательства.

-на увеличение объема времени профессиональных модулей-382ч., в том числе МДК, производственных практик:

-Мдк 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;

-Мдк 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

-Мдк 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

-Мдк 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

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

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

- на введение новых профессиональных модулей - 96ч.:

- ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

Данные дисциплины введены на основании требований профессиональных стандартов и по рекомендациям работодателей, они направлены на формирование личностных, метапредметных результатов, профессиональных и общих компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО 43.01.09.

- «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» - для повышения профессиональной активности у обучающихся, возможности карьерного роста и освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» ;

- «Деловая культура и антикоррупционное поведение» и «Психология профессиональной деятельности» - для освоения ОК 06. «Проявлять гражданско-

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения», выработки умения у обучающихся представлять себя работодателю, увеличить уровень коммуникативных способностей, более комфортной социальной адаптации выпускников на рабочих местах, умения работать в команде, выработать правила законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности и для освоения;

-«Кухня народов России», «Кухня народов мира» и ПМ.06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели» необходимы для более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами.

- «Рисование и лепка» формирует у обучающихся навыки по оформлению блюд и кондитерских изделий, учит выбирать стиль оформления, цветовое сочетание. Обучающиеся практически тренируются лепке из пищевых продуктов.

- «Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности» - для освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», формирования у обучающихся стойких знаний финансовой грамотности, обучения предвидеть все плюсы и минусы при решении финансовых вопросов, карьерного роста. Данная дисциплина аккладывает основы знаний для развития собственного бизнеса.

Дисциплины: «Кухня народов России» и «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» предусматривают выполнение проектно-исследовательской работы обучающимися и при промежуточной аттестации последующую защиту выполненных работ.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	4	0	-		-	11	52
II курс	29	2	10	-		-	11	52
III курс	29	4	8	-		-	11	52
IV курс	23	5	11			2	2	43
Всего	118	15	29	-		2	35	199

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. Русский язык	1. МДК 01.01 2. Мдк 02.01 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	Физическая культура	1. Мдк 01.02 2. Основы товароведения продовольственных товаров. 3. Химия. 4. ПМ 01	1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Физическая культура

5 экзаменов/ 4 зачета

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. МДК 02.02	1. Литература 2. Иностранный язык	Физическая культура	1. Мдк 03.02. 2. Математика. 3. ПМ 02	Физическая культура 1. Мдк 03.01 2. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	1. Деловая культура и антикоррупционное поведение

4 экзамена / 5 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
	1. Астрономия 2. Основы безопасности жизнедеятельности.	Физическая культура 1. Охрана труда 2. Психология профессиональной деятельности / Психологическая адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью / Формирование трудовой успешности	1. Мдк 04.02 2. ПМ 03	1. Мдк 04.01. 2. Биология. 3. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности. 4. История. 5. Родная литература	Физическая культура.

2 экзамена/ 9 зачетов

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. ПМ 04 2. ПМ 06	1. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания. 2.Мдк 05.01 3.Кухня народов России.	Физическая культура 1. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. Мдк 05.02 3. ПМ 05	Физическая культура 1.Безопасность жизнедеятельности. 2. Кухня народов мира 3. Основы калькуляции и учета.	1. Рисование и лепка.

5 экзаменов/ 8 зачетов

3.1.1. Разделение промежуточной аттестации по семестрам для платного обучения.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. Основы товароведения продовольственных товаров.	1. МДК 01.01 2. Мдк 02.01 3. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Физическая культура	1. Мдк 01.02 2. Русский язык 3. Химия. 4. ПМ 01	1. Техническое оснащение и организация рабочего места	Физическая культура

5 экзаменов/ 4 зачета

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. МДК 02.02	1. Литература 2. Иностранный язык	Физическая культура	1. Мдк 03.02. 2. Математика. 3. ПМ 02	Физическая культура 1. Мдк 03.01 2. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	1. Деловая культура и антикоррупционное поведение

4 экзамена / 5 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
	1. Астрономия 2. Основы безопасности жизнедеятельности.	Физическая культура 1. Охрана труда 2. Психология профессиональной деятельности / Психологическая адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью / Формирование трудовой успешности	1. Мдк 04.02 2. ПМ 03	1. Мдк 04.01. 2. Биология. 3. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности. 4. История. 5. Родная литература	Физическая культура.

2 экзамена/ 9 зачетов

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. ПМ 04 2. ПМ 06	1. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания. 2. Мдк 05.01 3. Кухня народов России.	Физическая культура 1. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. Мдк 05.02 3. ПМ 05	Физическая культура 1. Безопасность жизнедеятельности. 2. Кухня народов мира 3. Основы калькуляции и учета.	1. Рисование и лепка.

5 экзаменов/ 8 зачетов

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	204
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	213
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
4	Товароведения продовольственных товаров	302
5	Физики	304
6	Обществознания	305
7	Информатики	306
8	Русского языка и литературы	307
9	Математики	308
10	Технического оснащения и организации рабочего места	402
11	Иностранных языков	405
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства	404
13	Истории	410
14	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	
8	Тренажерный зал	
	Залы	
1	Библиотека	311
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311
3	Актовый зал	пл. Луначарского

	Общеобразовательный цикл		0/8/3	2160	0	2160	1218	1471	20	48	46	0	440	428	0	374	326	0	301	291	0	0	0
ОУП.01	Общие учебные предметы		0/5/2	1296	0	1296	429	769	30	34	34	0	329	269	0	260	206	0	169	63	0	0	0
ОУП.01.01.	Русский язык	1	Э	108		108	40	60		2	6		108										
ОУП.01.02.	Литература	3	дз	178		178	76	98		2	2		50	45		83							
ОУП.01.03.	Иностранный язык	3	дз	182		182	4	170		6	2		52	72		58							
ОУП.01.04.	<i>Математика</i>	4	Э	300		300	156	130		8	6		68	80		68	84						
ОУП.01.05.	История	6	дз	171		171	80	55	30	4	2					50		58	63				
ОУП.01.06.	Физическая культура	1-6	з/з/з/ з/з/дз	246		246	12	214		8	12		51	72		51	72						
ОУП.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	5	дз	72		72	34	34		2	2								72				
ОУП.01.08.	Астрономия	5	дз	39		39	27	8		2	2								39				
				0		0	0	0															
				0		0	0	0															
				0		0	0	0															
УПВ.02.	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей.		0/2/1	594	0	594	249	210	0	10	10	0	111	159	0	46	60	0	64	154	0	0	0
УПВ.02.01.	Родная литература		дз	54		54	20	30		2	2								54				
УПВ.02.02.	<i>Химия</i>		Э	270		270	160	100		4	6		111	159									
УПВ.02.03.	<i>Биология</i>		дз	270		270	160	104		4	2					46	60		64	100			
				0		0																	
ДУП.03	Дополнительные учебные предметы		0/1/0	270	0	270	110	124	30	4	2	0	0	0	0	68	60	0	68	74	0	0	0
ДУП.03.01	Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности		дз	270		270	110	124	30	4	2					68	60		68	74			
				0		0																	
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)		4/13/13	3744	164	3580	833	681	246	66	98	24	172	436	12	238	538	47	311	573	81	612	864
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		4/8/2	1322	136	1186	522	534	36	42	52	12	100	132	8	34	110	45	131	215	71	314	286

ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	2	дз	66	4	62	26	32		2	2	4		66							
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2	Э	100	4	96	54	32		4	6	4	34	66							
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	1	дз	66	4	62	24	32		4	2	4	66								
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	4	дз	106	6	100	62	32		4	2			6	34	72					
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности.	8	дз	68	4	64	34	26		2	2								4	68	
ОП.06.	Основы калькуляции и учета.	8	дз	42	4	38	14	20		2	2								4	42	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	8	Э	160	6	154	58	86		4	6							71	6	49	40
ОП.08.	Физическая культура.	5-8	з/з/з/дз	246	82	164		154		2	8					41	51	72	41	51	72
ОП.09.	Охрана труда.	5	з	42	2	40	24	12		2	2					2	42				
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	7	дз	74	4	70	24	20	20	2	4								4	74	
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	4	з	38	2	36	22	10		2	2			2		38					
ОП.12./ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	5	з	38	2	36	18	12		4	2					2	38				
ОП.13.	Кухня народов России.	7	дз	104	4	100	66	12	16	2	4							72	4	32	
ОП.14.	Кухня народов мира.	8	дз	90	4	86	68	12		2	4								4	40	50
ОП.15.	Рисование и лепка	8	з	34	2	32	6	22		2	2								2	20	14

ПМ.02.	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-/1/2	616	8	608	76	40	48	4	8	8	36	88	0	132	288	0	0	0	0	0	0	
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	дз	36		36	16	16		2	2	36											
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	Э	148	8	140	60	24	48	2	6	8	88		60								
УП ПМ 02.	Учебная практика	4	Э	144		144							72		72								
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			288		288											288						
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-/1/2	428	4	424	60	32	32	4	8	0	0	0	4	0	140	0	180	108	0	0	0	
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	дз	34		34	16	14		2	2					34							

ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	-/1/2	636	6	630	64	22	62	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	130	506
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	7	дз	32		32	16	12		2	2										32	
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	8	Э	136	6	130	48	10	62	4	6									6	62	74
УП ПМ 05.	Учебная практика	8	э	144		144															36	108
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			324		324																
ПМ.06.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели.	-/-1	96	4	92	24	0	24	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	96	0
МДК 06.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	8	э	60	4	56	24	0	24	2	6									4	60	
УП ПМ 06.	Учебная практика	8		36		36															36	
ПП. ПМ 06.	Производственная практика			0																		
	Промежуточная аттестация заложена в часах, отведенных на дисциплины																					

	Государственная итоговая аттестация			72		72																72	
	Всего		4/21/16	5904	164	5740	172 5	1982	236	11 4	14 4	24	612	864	12	612	86 4	47	612	864	81	612	864
<p>Государственная итоговая аттестация-2 недели (72 часа) в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация заложена в учебных дисциплинах, учебных предметах, мдк и часах практики. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 48 часов для юношей-изучение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Индивидуальный проект предусмотрен в дисциплине "Информационные технологии в исследовательской и проектной деятельности" в количестве 30 часов, форма аттестации предусматривает презентацию и защиту проектов.</p>	Всего	дисциплин и МДК					612	720		468	57 6		432	612		468	360						
		учебной практики					0	144		72	0		72	72		72	108						
		производственной практики					0	0		72	28 8		108	180		72	324						
		Экзаменов (в т.ч. квалификационных)					1	4		1	3		2	2		2	3						
		Дифф.зачётов					3	1		2	2		2	5		3	3						
		Зачётов									1		2			1	1						

**План учебного процесса профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер»
на базе основного общего образования 2021-2025г. для группы 1пк-108к**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся									Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная						консультации	промежуточная аттестация											
						всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс					
							теорет. обучение	практическое обучение	лабораторные занятия/индивидуальный проект	самостоятельная работа	1 семестр 17 недель		2 семестр 24 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели					
	Общеобразовательный цикл	0/8/3		2160	0	2160	1218	1471	20	48	46	0	374	494	0	374	326	0	301	291	0	0	0	
ОУП.01	Общие учебные предметы		0/5/2	1296	0	1296	429	769	30	34	34	0	263	335	0	260	206	0	169	63	0	0	0	
ОУП.01.01.	Русский язык	2	Э	108		108	40	60		2	6		42	66										
ОУП.01.02.	Литература	3	ДЗ	178		178	76	98		2	2		50	45		83								
ОУП.01.03.	Иностранный язык	3	ДЗ	182		182	4	170		6	2		52	72		58								
ОУП.01.04.	<i>Математика</i>	4	Э	300		300	156	130		8	6		68	80		68	84							

ОУП.01.05.	История	6	дз	171		171	80	55	30	4	2					50		58	63				
ОУП.01.06.	Физическая культура	1-6	з/ з/ з/ з/з/ дз	246		246	12	214		8	12		51	72		51	72						
ОУП.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	5	дз	72		72	34	34		2	2							72					
ОУП.01.08.	Астрономия	5	дз	39		39	27	8		2	2							39					
				0		0		0															
				0		0		0															
				0		0		0															
УПВ.02.	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей.		0/2/1	594	0	594	249	210	0	10	10	0	111	159	0	46	60	0	64	154	0	0	0
УПВ.02.01.	Родная литература		дз	54		54	20	30		2	2								54				
УПВ.02.02.	<i>Химия</i>		Э	270		270	160	100		4	6		111	159									
УПВ.02.03.	<i>Биология</i>		дз	270		270	160	104		4	2				46	60		64	100				
				0		0																	
ДУП.03	Дополнительные учебные предметы		0/1/0	270	0	270	110	124	30	4	2	0	0	0	0	68	60	0	68	74	0	0	0
ДУП.03.01	Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности		дз	270		270	110	124	30	4	2				68	60		68	74				
				0		0																	
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)		4/13/13	3744	164	3580	833	681	246	66	98	24	23 8	37 0	1 2	23 8	53 8	4 7	311	573	81	61 2	864
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		4/8/2	1322	136	1186	522	534	36	42	52	12	166	66	8	34	11 0	45	131	215	71	314	286
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	1	дз	66	4	62	26	32		2	2	4	66										
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	1	Э	100	4	96	54	32		4	6	4	100										
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	2	дз	66	4	62	24	32		4	2	4	66										
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	4	дз	106	6	100	62	32		4	2			6	34	72							

ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности.	8	дз	68	4	64	34	26		2	2									4		68	
ОП.06.	Основы калькуляции и учета.	8	дз	42	4	38	14	20		2	2									4		42	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	8	Э	160	6	154	58	86		4	6								71	6	49	40	
ОП.08.	Физическая культура.	5-8	з/з/з/дз	246	82	164		154		2	8					41	51	72	41	51	72		
ОП.09.	Охрана труда.	5	з	42	2	40	24	12		2	2					2	42						
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	7	дз	74	4	70	24	20	20	2	4									4	74		
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	4	з	38	2	36	22	10		2	2			2		38							
ОП.12./ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	5	з	38	2	36	18	12		4	2					2	38						
ОП.13.	Кухня народов России.	7	дз	104	4	100	66	12	16	2	4								72	4	32		
ОП.14.	Кухня народов мира.	8	дз	90	4	86	68	12		2	4									4	40	50	
ОП.15.	Рисование и лепка	8	з	34	2	32	6	22		2	2									2	20	14	
ОП.16.	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	7	з	48	2	46	22	20		2	2									2	48		
П.00.	Профессиональный цикл		/5/11	2350	28	2322	311	147	210	24	46	12	72	30 4	4	20 4	42 8	2	180	358	10	29 8	506
ПМ.00.	Профессиональные модули		/5/11	2350	28	2322	311	147	210	24	46	12	72	30 4	4	20 4	42 8	2	180	358	10	29 8	506
	в том числе МДК		-/5/6	766	28	738	311	147	210	24	46	12	72	16 0	4	60	14 0	2	0	106	10	15 4	74
	Практическая подготовка		-/-/5	1584		1584							0	14 4		14 4	28 8		180	252		14 4	432
	<i>в т.ч. учебная практика</i>			540		540							0	14 4		72	0		72	72		72	108
	<i>производственная практика</i>			1044		1044							0	0		72	28 8		108	180		72	324

													0	0		0	0		0	0		0	0
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		-/1/2	252	4	248	43	29	20	4	8	4	36	14 4	0	72	72	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.	1	дз	36		36	17	15		2	2		36										
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	2	Э	72	4	68	26	14	20	2	6	4	72										
УП ПМ 01.	Учебная практика	2	Э	72		72							72										
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72		72									72								
ПМ.02.	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		-/1/2	616	8	608	76	40	48	4	8	8	36	88	0	13 2	28 8	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	дз	36		36	16	16		2	2		36										
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	Э	148	8	140	60	24	48	2	6	8		88		60							

УП ПМ 02.	Учебная практика	4	Э	144		144								72		72							
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			288		288											288						
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		-/1/2	428	4	424	60	32	32	4	8	0	0	0	4	0	140	0	180	108	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	дз	34		34	16	14		2	2						34						
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	Э	106	4	102	44	18	32	2	6				4		106						
УП ПМ 03.	Учебная практика	6	Э	72		72													72				
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			216		216													108	108			
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		-/1/2	322	2	320	44	24	24	4	8	0	0	0	0	0	0	2	0	250	0	72	0

ПМ.06.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели.	-/-1	96	4	92	24	0	24	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	96	0	
МДК 06.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	8	Э	60	4	56	24	0	24	2	6									4	60		
УП ПМ 06.	Учебная практика	8		36		36																36	
ПП. ПМ 06.	Производственная практика			0																			
Промежуточная аттестация заложена в часах, отведенных на дисциплины																							
Государственная итоговая аттестация				72		72																72	
Всего			4/21/ 16	590 4	164	5740	17 25	198 2	236	1 1 4	14 4	2 4	61 2	86 4	1 2	61 2	86 4	4 7	61 2	864	8 1	61 2	86 4
Государственная итоговая аттестация-2 недели (72 часа) в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация заложена в учебных дисциплинах, учебных предметах, мдк и часах практики. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 48 часов для юношей-изучение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Индивидуальный проект предусмотрен в дисциплине "Информационные технологии в исследовательской и проектной деятельности" в						Все го	дисциплин и МДК					61 2	72 0		46 8	57 6		43 2	612		46 8	36 0	

количестве 30 часов, форма аттестации предусматривает презентацию и защиту проектов.															
	учебной практики				0	14 4		72	0		72	72		72	10 8
	производственной практики				0	0		72	28 8		10 8	180		72	32 4
	Экзаменов (в т.ч. квалификационных)				1	4		1	3			2		2	3
	Дифф.зачётов				3	1		2	2		2	5		3	3
	Зачётов								1		2			1	1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
*программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии*
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на 2021-2023 учебный год

Квалификация: Повар Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 1 год 10 мес.

на базе среднего общего образования

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, «Пекарь» № 914-н (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;
3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015 г.);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);
6. Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;
7. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;
8. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914-н;
9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199(с изменениями и дополнениями);
10. Приказа Министерства Просвещения РФ № 747 от 17.12.2021г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
12. Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;
13. Приказа Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ №885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная образовательная программа: 43.01.09 Повар, кондитер, Разработчик

ФУМО, 2018г.

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189 (ред. От 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.) Зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011 г. № 19993;

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 «О методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

4. Методических рекомендаций по разработке основных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн.

Учебный план имеет следующую структуру:

-Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Шестидневная учебная неделя. Продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»»

Организация консультаций – групповые и индивидуальные из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов на группу в год) за счет времени, отведенного по учебному плану.

Каникулы запланированы в объеме 13 недель: 1 курс обучения 2 недели в зимний период и 9 недель в летний период, 2 курс – 2 недели в зимний период.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по окончанию учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.3. Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Образовательная деятельность при освоение отдельных компонентов образовательной

программы 43.01.09 Повар, кондитер организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, учебной и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» так и в организациях осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ПКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер состоит из:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла, в том числе учебной и производственной практики;
- государственная итоговая аттестация с присуждением квалификации.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1404 часа (39 недель), что составляет 66% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 2 недели (72 часа),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — 1 неделя (36 часов),

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 24 недели (864 часа), проводится концентрированно при освоении производственных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 7 недель (252 часов),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 5 недель (180 часов),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 8 недель (288 часов),

• ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — не предусмотрено.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики. На демонстрационный экзамен выделяется по 12 часов из часов в каждом профессиональном модуле из часов, заложенных на производственное обучение;

По ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели предусмотрен комплексный экзамен.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

В учебную программу введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 46 часов (согласно требованиям ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер – не менее 40 часов): Для обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **2196** часов (без промежуточной аттестации) обязательной учебной нагрузки, что составляет 75 % общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **720** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 25 % общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

- на увеличение объема времени общепрофессионального цикла на 468 ч.:

ОП.01. Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиены;

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ОП 08. Физическая культура.

- на введение новых общепрофессиональных дисциплин – 298 ч.:

ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания;

ОП 11. Деловая культура и антикоррупционное поведение;

ОП 12. Психология профессиональной деятельности;

(для людей с инвалидностью и ОВЗ: «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»)

ОП 13. Кухня народов России;

ОП 14. Кухня народов мира;

ОП.15. Рисование и лепка;

ОП 16. Финансовая грамотность и основы предпринимательства.

-на увеличение объема времени профессиональных модулей - 156ч., в том числе МДК, производственных практик:

-Мдк 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов;

-Мдк 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

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

- на введение новых профессиональных модулей - 96ч.:

- ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

Данные дисциплины введены на основании требований профессиональных стандартов и по рекомендациям работодателей, они направлены на формирование личностных, метапредметных результатов, профессиональных и общих компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО 43.01.09.

- «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» - для повышения профессиональной активности у обучающихся, возможности карьерного роста и освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере»;

- «Деловая культура и антикоррупционное поведение» и «Психология профессиональной деятельности» - для освоения ОК 06. «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения», выработки умения у обучающихся представлять себя работодателю, увеличить уровень коммуникативных способностей, более комфортной социальной адаптации выпускников на рабочих местах, умения работать в команде, выработать правила законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности и для освоения;

-«Кухня народов России», «Кухня народов мира» и ПМ.06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели» необходимы для более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами.

- «Рисование и лепка» формирует у обучающихся навыки по оформлению блюд и кондитерских изделий, учит выбирать стиль оформления, цветовое сочетание. Обучающиеся практически тренируются лепке из пищевых продуктов.

- «Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности» - для освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», формирования у обучающихся стойких знаний финансовой грамотности, обучения предвидеть все плюсы и минусы при решении финансовых вопросов, карьерного роста. Данная дисциплина закладывает основы знаний для развития собственного бизнеса.

Дисциплины: «Кухня народов России» и «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» предусматривают выполнение проектно-исследовательской работы обучающимися и при промежуточной аттестации последующую защиту выполненных работ.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	22	8	11	-		-	11	52
II курс	20	7	13	-		1	2	43
Всего	42	15	24	-		1	13	95

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачёты	Зачёты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты
<p>1 Мдк 01.02. 2. ПМ 01.</p>	<p>1. Мдк 01.01. 2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. 3. Мдк 02.01</p>	<p>1. Деловая культура и антикоррупционное поведение. 2. Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности</p>	<p>1. Основы товароведения продовольственных товаров. 2. Мдк 02.02. 3. Мдк 03.02. 4. ПМ 02.</p>	<p>1. Кухня народов России 2. Мдк 03.01. 3. Техническое оснащение и организация рабочего места 4. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	

6 экзаменов/ 9 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты
<p>1. Мдк 04.02. 2. ПМ 03. 3. ПМ 04.</p>	<p>1. Безопасность жизнедеятельности. 2. Мдк 04.01. 3. Мдк 05.01.</p>	<p>Физическая культура 1. Рисование и лепка. 2. Охрана труда</p>	<p>1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. Мдк 05.02. 3. ПМ 05. 4. ПМ 06.</p>	<p>Физическая культура 1. Основы калькуляции и учёта 2. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания. 3. Кухня народов мира.</p>	<p>1. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности</p>

--	--	--	--	--

7 экзаменов/ 9 зачетов

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	204
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	213
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
4	Товароведения продовольственных товаров	302
5	Физики	304
6	Обществознания	305
7	Информатики	306
8	Русского языка и литературы	307
9	Математики	308
10	Технического оснащения и организации рабочего места	402
11	Иностранных языков	405
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства	404
13	Истории	410
14	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	
8	Тренажерный зал	
	Залы	
1	Библиотека	311
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311
3	Актовый зал	пл. Луначарского

План учебного процесса профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе 11 кл. 2021г.-2023г.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	пе ри од про ме жу т оч но й ат тес т ац ии	Фор мы про ме жу т оч но й аттес таци и	Учебная нагрузка обучающихся							Распределение обязательной аудиторной нагрузки												
				Мак сима льна я нагр узка	сам ост оате льн ая раб ота	Обязательная аудиторная		консультации	промежуточная аттестация														
						все го заня тий во вза имо действи и с препо д авателе м	в Т.Ч.		1 курс				2 курс			3 курс			4 курс				
									тео рет. обу чен ие	пра кти чес кое обу чен ие	ла бо ра тор ные зан ятия	са мо ст оя те ль на я ра бо та	1 се ме стр 17 неде ль	2 се ме стр 24 неде ли	са м ос то ят ель на я ра бо та	3 се ме стр 17 неде ль	4 се ме стр 24 неде ли	са м ос то ят ель на я ра бо та	5 сем ест р 17 неде ль	6 сем естр 24 недел и	са мо ст оя те ль на я ра бо та	7 се ме стр 17 неде ль	8 сем ест р 24 недел и
	Обязательная часть циклов ОПОП		5/13/13	2952	94	2822	582	532	232	16	4	43	61	86	5	61	82	0	0	0	0	0	0

ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72		72						72											
ПМ.02.	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-1/2		556	8	548	62	34	48	2	6	8	180	376	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	дз	32		32	16	16				32											
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	э	128	8	120	46	18	48	2	6	8	76	52									
УП ПМ 02.	Учебная практика	2	Э	144		144						72	72										
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			252		252							252										
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-1/2		380	4	376	54	30	32	2	6	4	0	272	0	108	0	0	0	0	0	0	0

МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	дз	32		32	16	16					32											
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	э	96	4	92	38	14	32		2	6	4	96										
УП ПМ 03.	Учебная практика	3	Э	72		72							72											
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			180		180								72	10 8									
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		-1/2	240	2	238	36	26	24		2	6	0	0	0	2	24 0	0	0	0	0	0	0	
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	3	дз	32		32	16	16									32							
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,	3	э	64	2	62	20	10	24		2	6			2	64								
УП ПМ 04.	Учебная практика	3	Э	72		72										72								
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			72		72											72							

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.01.09. Повар, кондитер

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.01.09. Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898); - Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); - Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940); - Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270); - требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»; - региональные требования.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев; на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по социально-педагогической работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, педагоги-психологи, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, фельдшер, социальный педагог, руководитель физического воспитания, члены Совета обучающихся техникума, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу,	ЛР 5

малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий готовность работать в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	ЛР 14
Экономически активный, предприимчивый, демонстрирующий правильное представление о финансовом мире	ЛР 15
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 16

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Русский язык и литература	ЛР 5
Иностранный язык	ЛР 8

Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ЛР 5
История	ЛР 5,8
Физическая культура	ЛР 9
Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1,3,10
Физика	ЛР 5
Обществознание (включая экономику и право)	ЛР 1,2,3,6,12
География	ЛР 5,8,10
Экология	ЛР 10
Химия	ЛР 5,13
Биология	ЛР 10
Информатика	ЛР 4,10
История Урала	ЛР 5,8
Основы философии	ЛР 7
История	ЛР 5,8
Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8,13,14
Физическая культура	ЛР 9
Психология общения	ЛР 7,14
Русский язык и культура речи	ЛР 5
Химия	ЛР 5,13
Экологические основы природопользования	ЛР 10
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 9,13
Физиология питания	ЛР 9
Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 13
Техническое оснащение организаций питания	ЛР 13
Организация обслуживания	ЛР 13
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 13,14
Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 13
Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 4,10
Охрана труда	ЛР 13
Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1,3,10
Особенности национальной и зарубежной кухни	ЛР 8,13
Калькуляция и учет	ЛР 13, 15
Специальный рисунок	ЛР 11
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ЛР 13
Основы предпринимательской деятельности	ЛР 13, 15
Метрология и стандартизация	ЛР 13
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 13
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 13,14
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	ЛР 13
Выполнение работ по профессии повар, кондитер	ЛР 13
Выполнение работ по профессии пекарь	ЛР 13
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели	ЛР 13

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация укомплектовывается квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально

значимой деятельности;

- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

на период 2021/2022 учебного года

	Название	Дата	Ответственные	Коды ЛР	Название проекта
	ПРИЛОЖЕНИЕ 2				
	СЕНТЯБРЬ				
	Гражданско-патриотическое воспитание				
1.	День солидарности в борьбе с терроризмом	03.09.21	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, Е.В. Карамшук, социальный педагог	ЛР 1,3,8	
2.	Акция «Мы за безопасность на дорогах».	сентябрь-октябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 3,18	
3.	Участие в III Областном конкурсе «Лучший волонтер движения «Абилимпикс» в Свердловской области – 2021»	сентябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,18	Модуль «Волонтерство»
4.	Исторический квест «Черный тюльпан»	сентябрь	М.А. Аврорская, Н.А. Скобарина, А.В. Карпова, преподаватели	ЛР 1,5	Проект «Через годы, через расстояния»
	Спортивное и здоровьесориентирующее				
5.	Участие в «Кроссе наций»	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
6.	Участие в легкоатлетическом кроссе на приз газеты «Вечерний Екатеринбург»	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
7.	Участие в легкоатлетическом кроссе спартакиада СПО г. Екатеринбурга	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
8.	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по мини-футболу (юноши)	сентябрь-октябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
9.	Организация и проведение кросса «Золотая осень» для обучающихся 1-го курса	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	Проект «No stress»
	Экологическое				

10	Участие во всероссийском конкурсе «Рисуем воду»	сентябрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,11,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
11	Организация, проведение и участие в региональном этапе чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс»	сентябрь	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, С.Б. Кирина, заместитель директора по СПР	ЛР 14,15,19	
12	Участие в гастрономическом фестивале «ЕВРАЗИЯ-ФЕСТ»	сентябрь	С.Е. Костромина, заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 18,19	
13	Кулинарное шоу	сентябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
14	Выборы совета обучающихся техникума (далее – СОТ), старостата. Организация обучения	сентябрь	С.Б. Кирина, заместитель директора по СПР	ЛР 2,6,18	
Культурно-творческое					
15	День знаний. Линейка для первокурсников	1 сентября	И.В. Мехонцева, педагог дополнительного образования	ЛР 2,17,18,21	
16	Организация и проведение артфестиваля «Звезда Мишлен»	сентябрь, октябрь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, СОТ,	ЛР 18,21	

			классные руководители		
17	Участие в региональном этапе национальной премии «Студент года-2021»	сентябрь, октябрь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 14,18,21	
ОКТАБРЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
18	«Военная история моего города» Посещение памятных исторических мест г. Екатеринбурга, связанных с днями воинской славы России, памяти имен героев	октябрь	Е.В. Смолина, преподаватель	ЛР 1,5,21	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьеориентирующее					
19	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по баскетболу(юноши)	октябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
20	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по стрельбе	октябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
21	Организация и проведение теннисного турнира для обучающихся, проживающих в общежитии	октябрь	Воспитатели, СОТ	ЛР 9	
Экологическое					
22	Областной конкурс фотографий	октябрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16,21	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
23	Международный день повара в общежитии	октябрь	Воспитатели общежития, СОТ	ЛР 18,19,21	
24	Участие в X Международном фестивале «Мастерство, творчество, поиск	октябрь	С.Е. Костромина Заместитель директора по	ЛР 19,21	

	молодых в кулинарном искусстве» (на базе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»)		учебно-производственной работе		
25	Кулинарное шоу	сентябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
26	1-ый этап игры «Взрыв мозга»	октябрь	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения высокоинтеллектуальных активистов
27	Посвящение в первокурсники	октябрь	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
28	День Учителя	октябрь	И.В. Мехонцева. воспитатели общежитий, классные руководители	ЛР 18,21	
29	День первокурсника	октябрь	И.В. Мехонцева. воспитатели общежитий, классные руководители	ЛР 18,21	
30	НОЯБРЬ				
Гражданско-патриотическое воспитание					
31	День народного единства	4 ноября	И.В. Мехонцева, педагог- организатор, В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 2,5,8,18,21	
32	Участие в Спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по настольному теннису	ноябрь декабрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
33	Караоке-конкурс «Песни военных лет»	ноябрь	А.А. Гаревских, С.Б. Кирина,	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»

			заместитель директора по СПР		
34	Кулинарное шоу	сентябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Спортивное и здоровьесориентирующее					
35	Акция #ЕКБНЕКУРИТ	ноябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	
36	Всероссийская акция «Стоп ВИЧ/СПИД»	ноябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	
Экологическое					
37	Всероссийский день сбора макулатуры	ноябрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
38	Участие во всероссийском экологическом диктанте	14-18 ноября	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
39	Подготовка и проведение первого этапа олимпиады профессионального мастерства по компетенции «Кондитерское дело» для студентов 2-3 курсов	ноябрь	С.Е. Костромина Заместитель директора по учебно-производственной работе, мастера п/о	ЛР 18,19	
40	Участие в проекте «Профи-дебют: масштаб – город»	ноябрь	С.Е. Костромина Заместитель директора по	ЛР 18,19,21	

			учебно-производственной работе, мастера п/о, И.В. Мехонцева, педагог-организатор		
41	Кулинарное шоу	ноябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
42	Подготовка поздравления мам	ноябрь	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
	День матери. Поздравление мам	ноябрь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, воспитатели общежития	ЛР 18,21	Проект «Через тернии к звездам»
ДЕКАБРЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
43	День ввода советских войск в Афганистан, участие в акции «Афганская свеча памяти»	24 декабря	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 1,5,8	
44	Участие в квесте «День Героев»	декабрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 5	
45	Международный день волонтера (добровольца)	5 декабря	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 2,6	
46	Подготовка тематического выпуска газеты «Кулинар», посвященного истории техникума в годы Великой отечественной войны	декабрь	И.Ю. Менщикова, преподаватель	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьесориентирующее					

47	Организация и проведение шахматного турнира в общежитии	декабрь	Воспитатели общежития, СОТ	ЛР 9,18	
48	День борьбы со СПИД. Проведение акции в техникуме. Экспресс-тестирование на ВИЧ	1 декабря	Л.В. Черногубова, фельдшер, Е.В. Карамшук, социальный педагог, Т.А. Мясникова, педагог-психолог	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
49	Организация и проведение акции в Харитоновском парке «Покормите птиц»	декабрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
50	Организация и проведение областного конкурса «Кулинарная галерея»	декабрь	С.Е. Костромина Заместитель директора по учебно-производственной работе, мастера п/о, С.Б. Кирина, заместитель директора по СПР	ЛР 13,18,19,21	
51	Кулинарное шоу	декабрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
52	Мастер-классы «Мое любимое блюдо», «Семейный ужин» в общежитии	декабрь	Воспитатели общежития, СОТ	ЛР 18,19,20,21	
Студенческое самоуправление					
53	2-ой этап игры «Взрыв мозга»	декабрь	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения

					ВЫСОКОИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫХ АКТИВИСТОВ
Культурно-творческое					
54	Новогодний калейдоскоп. Праздничные мероприятия в техникуме и общежитии техникума	декабрь	И.В. Мехонцева, педагог дополнительного образования, воспитатели общежития, СОТ	ЛР 18,21	
ЯНВАРЬ-ФЕВРАЛЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
55	«Свердловск военный» Выпуск и презентация стенгазеты	январь	Ф.А. Азисова	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»
56	Участие в международной Премии #МЫВМЕСТЕ – 2022	февраль	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 2, 6	
57	Участие в квесте «Вехи истории»	февраль	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 5,18	
58	Месячник защитника Отечества:	февраль	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 5,6,18,21	
	День вывода войск из Афганистана (участие в акции у комплекса «Черный тюльпан»)	15 февраля	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования		
	Участие в районном патриотическом фестивале «Служу отчизне»	февраль	И.В. Мехонцева, педагог-организатор		
59	Тематический урок «Изучение основ военного дела и военной службы». Экскурсия в войсковую часть 3732 г. Екатеринбурга	февраль	Л.Н. Пузанова, преподаватель	ЛР 1,5	Проект «Через годы, через расстояния»

Спортивное и здоровьесориентирующее					
60	Организация и проведение первенства ТИПУ «Кулинар» по волейболу	январь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
61	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по волейболу	январь февраль	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
62	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по мини-футболу (девушки)	февраль март	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
63	Участие в «Лыжне России»	февраль	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
64	День отработки навыков выживания в зимних условиях	январь-март	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
65	Конкурс стенгазет, плакатов, кроссвордов на экологическую тематику «Сохраним планету!»	январь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16,21	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
66	Интеллектуальная игра «Всё обо всем»	февраль	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
67	День открытых дверей	февраль	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 18,19,21	

68	Открытый Региональный Чемпионат «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WORLDSKILLSRUSSIA) Свердловской области	февраль	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, мастера п/о	ЛР 18,19	
69	Участие в Фестивале татарской кухни	февраль	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, А.А. Вахрушева, заведующая МЦПК мастера п/о	ЛР 18,19,21	
70	Кулинарное шоу	февраль	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
71	День всех влюбленных	февраль	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
72	День студента	январь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, воспитатели общежития, СОТ	ЛР 18,21	Проект «Через тернии к звездам»
73	Концерт, посвященный Дню защитника Отечества	февраль	И.В. Мехонцева, педагог-организатор		Проект «Через тернии к звездам»
МАРТ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
74	Участие в квесте «По велению времени»	март	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 5	
Спортивное и здоровьесориентирующее					

75	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по мини-футболу (юноши)	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
76	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по волейболу	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
77	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по шахматам, шашкам	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
78	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по настольному теннису	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
79	Всемирный день борьбы с туберкулезом. Проведение акции в техникуме	24 марта	Л.В. Черногубова, фельдшер	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
80	Организация и проведение семинара «Zero Waste»	март	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
81	Сопровождение демозаменов	март	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6	
82	Участие в областном молодежном конкурсе по кулинарии и сервису	март	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, мастера п/о	ЛР 14,19	

83	Кулинарное шоу	март	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профорientации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
84	Караоке-фестиваль, посвященный 8 марта		СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
85	Международный женский день	8 марта	И.В. Мехонцева, педагог- организатор	ЛР 18,21	Проект «Через тернии к звездам»
86	Участие в региональном этапе фестиваля студенческого творчества «Уральская студенческая весна-2022»	март	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 18,21	
АПРЕЛЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
87	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны (проведение единого урока)	19 апреля	И.Е. Селиверстова, О.Б. Решетникова	ЛР 1,5,18	
88	Квест, посвященный Великой отечественной войне «Твой путь к Победе» для обучающихся, проживающих в общежитии	апрель	воспитатели общежития, СОТ	ЛР 2,18,21	
Спортивное и здоровьесориентирующее					
89	Организация и проведение теннисного турнира в общежитии	апрель	Воспитатели общежития, СОТ	ЛР 9,18	
90	Всемирный день здоровья. Лекция для обучающихся по здоровому образу жизни (с приглашением специалистов городского центра профилактики)	7 апреля	Л.В. Черногубова, фельдшер	ЛР 9	Проект «No stress»

91	Всероссийская зарядка	7 апреля	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания, Классные руководители	ЛР 9	
Экологическое					
92	Уроки экологической грамотности (единый экологический час, посвященный событиям в Чернобыле)	апрель	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
93	День открытых дверей. Организация и проведение мастер-классов	апрель	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР,	ЛР 18,19,21	
94	Кулинарное шоу	апрель	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
95	3-ой этап игры «Взрыв мозга»	апрель	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения высокоинтеллектуальных активистов
Культурно-творческое					
96	День открытых дверей. Подготовка визитки техникума	апрель	И.В. Мехонцева, педагог- организатор	ЛР 18,21	
МАЙ					
Гражданско-патриотическое воспитание					

97	Диктант Победы (участие обучающихся в диктанте, организация площадки)	май	С.Б. Кирина, кл. руководители	ЛР 1,5	
98	Акция «Георгиевская ленточка»	май	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 1,5	
99	День Победы. Выпуск стенгазеты «Наш бессмертный полк» в общежитии	май	воспитатели общежития, СОТ	ЛР 1,5,18,21	
10	Конкурс чтецов «Я о войне сегодня говорю»	май	Т.И. Перовская, преподаватель	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьесориентирующее					
10	Акция #ЕКБНЕКУРИТ	31 мая	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	
10	Всероссийская акция «Стоп ВИЧ/СПИД»	май	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	
10	Организация и проведение первенства ТИПУ «Кулинар» по мини-футболу	май июнь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
10	Тематическая неделя экологии в официальной группе техникума Вконтакте	май	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
10	Организация и проведение профессиональных проб по профессиям для обучающихся школ	май	С.Е. Костромина Заместитель директора УПР, А.А. Вахрушева, заведующий МЦПК, мастера п/о,	ЛР 18,19,21	

			Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников, классные руководители		
10	Кулинарное шоу	май	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
10	Весенний марафон	май	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
10	Концерт для ветеранов труда техникума «Кулинар», посвященный Победе в Великой Отечественной войне	май	И.В. Мехонцева, педагог- организатор	ЛР 5,6,18,21	Проект «Через тернии к звездам»
ИЮНЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
10	День защиты детей	1 июня	Е.В. Карамшук, социальный педагог, И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 12,18,21	Проект «Через тернии к звездам»
11	День России	12 июня	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования, воспитатели общежития, СОТ	ЛР 1,5,18,21	
Экологическое					

11	День охраны окружающей среды. Сбор макулатуры	июнь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
11	Международный фестиваль Барбекю. Участие обучающихся в соревнованиях	июнь	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР	ЛР 19	
Студенческое самоуправление					
11	4-ой этап игры «Взрыв мозга»	июнь	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения высокоинтеллектуальных активистов
Культурно-творческое					
11	Международный фестиваль Барбекю. Выступление группы поддержки	июнь	И.В. Мехонцева, педагог- организатор	ЛР 18,21	
11	Торжественное вручение дипломов. Линейка	июнь	И.В. Мехонцева, педагог- организатор	ЛР 18,21	