



МУП Комбинат
школьного
питания № 2

ООО «Комбинат
общественного
питания»

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(КГБ ПОУ ККТиС)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № _____ от 19.03 2026 г.

Утверждено приказом КГБ ПОУ ККТиС



приказ № _____ от 19.03 2026 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Комбинат общественного питания»

А. Горбунова



О.А. Таскаева

МУП «Комбинат школьного питания №2»



И.В. Мальчикова

2026 год


Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования разработана с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированным в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898 (далее - ФГОС СПО).

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

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № 2 от «16» 03 2026

Заведующий кафедрой

 В.Н. Искандарова

Организация-разработчик - КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Губанова А.В., заместитель директора по учебной работе КГБ ПОУ ККТиС

Винник Е.В., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБ ПОУ ККТиС

Шпунтенко А. В., заместитель директора по воспитательной работе КГБ ПОУ ККТиС

Цевелёва М. С., начальник научно-методического отдела КГБ ПОУ ККТиС

Искандарова В. Н., заведующая кафедрой «Общественного питания и товароведения» КГБ ПОУ ККТиС

Балалина О.С., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:

И. В. Мальчикова, МУП «Комбинат школьного питания № 2»

О. А. Таскаева, ООО «Комбинат общественного питания»



Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Матрица компетенций выпускника	74
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	91
5.1. Учебный план	91
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	95
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	96
5.4. Календарный учебный график	103
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	104
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	104
5.7. Практическая подготовка	104
5.8. Государственная итоговая аттестация	105
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	105
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	105
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	105
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	106
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	106

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389, приказов Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450; от 03.07.2024 № 464) (далее - ФГОС, ФГОС СПО) с учетом примерной образовательной программы «Профессионалитет» (далее ПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 (ред. от 22.11.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020г. №329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав КГБ ПОУ ККТиС

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о практической подготовке обучающихся;

Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение о режиме учебных занятий и расписании

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020г. №329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в установленном законодательством порядке. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет При производстве хлебобулочной продукции с	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	повар ^ кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	4428 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Среднее общее образование	1476	734
Обязательная часть образовательной программы	2304	1780
общепрофессиональный цикл	324	217
профессиональный цикл	1980	1564

в т.ч. практика: - учебная - производственная	1224 - 504 - 720	1224 - 504 - 720
Вариативная часть образовательной программы	612	479
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	356	286
Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	36	20
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	334	286
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	4428	2993

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:
реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Приказ Минтруда России от 15.06.2020г. №329н	А – Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
2	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022г. №113н	С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
3	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. №597н	С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	/02.5 Организация работы бригады кондитеров

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства		
ОК 03		Умения:

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
правила разработки презентации		
основные этапы разработки и реализации проекта		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
психологические особенности личности		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
особенности социального и культурного контекста		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей <i>профессии</i>

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по <i>профессии</i></p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i></p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии</i></p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии</i></p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09		Умения:

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые)
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	Знания:
	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения
правила чтения текстов профессиональной направленности	

4.2. Профессиональные компетенции

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	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		получение столовой посуды, приборов и столового белья
		сервировка столов с учетом стандартов организации питания
		обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
		контроль предварительной сервировки столов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</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>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части</p>
	<p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования</p>
	<p>безопасно править кухонные ножи</p>
	<p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>
	<p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</p>
	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки</p>
	<p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
	<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
	<p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения</p>
	<p>оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота</p>
	<p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов</p>
	<p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным</p>
	<p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов</p>
	<p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов</p>
	<p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства</p>
	<p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями</p>

		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
		способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад
		правила приема продуктов по количеству и качеству
		ответственность за сохранность материальных ценностей
		правила снятия остатков на рабочем месте
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов
		правила обращения с тарой поставщика

	<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p> <p>Навыки:</p> <p>обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умения:</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов</p> <p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности 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>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении</p> <p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p> <p>Навыки:</p>
--	---	---

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	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
	Умения:
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>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</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<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>Навыки:</p> <p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов</p> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе</p> <p>править кухонные ножи</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>

		<p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p>владеть профессиональной терминологией</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>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</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<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>Навыки:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p>

	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p>
	<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</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 кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</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, охраны труда</p>
	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов</p>
	<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p>
	<p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
	<p>своевременно оформлять заявку на склад</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 по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> <p>нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p>Умения:</p> <p>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 пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой</p>

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
	<p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p>
	<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p>
	<p>использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства</p>
	<p>определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса</p>
	<p>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда</p>
	<p>выдерживать температуру подачи бульонов и отваров</p>
	<p>охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>
	<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</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 для бульонов, отваров</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров</p>
	<p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров</p>
	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации</p>
	<p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции</p>
	<p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи</p>

		методы сервировки и подачи бульонов, отваров
		температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров
		правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа</p> <p>определять степень готовности супов</p> <p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции</p> <p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>

	<p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы</p> <p>разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов</p> <p>правила разогревания супов</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p>
--	--

	<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Навыки: приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления соусов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью рационально использовать продукты, полуфабрикаты готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса доводить соусы до вкуса проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи</p>
--	---	--

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	Знания:
	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
	техника порционирования, варианты подачи соусов
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов

		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами	
		температура подачи соусов	
		требования к безопасности хранения готовых соусов	
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
			организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
			выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
			взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
			осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
			использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
			выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать
			готовить овощные пюре
			готовить начинки из грибов
			определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
			доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
			выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные</p>
	<p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш</p>
	<p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами</p>
	<p>выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые</p>
	<p>готовить пюре из бобовых</p>
	<p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p>
	<p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий</p>
	<p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий</p>
	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
	<p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
	<p>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</p>
	<p>соблюдать выход при порционировании</p>
	<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
	<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>
	<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
	<p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
	<p>рассчитывать стоимость</p>

	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	Знания:
	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
	органолептические способы определения готовности
	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами

		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>правила разогревания</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<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>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p>

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос

	<p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>
	<p>соблюдать выход при порционировании</p>
	<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>
	<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>
	<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
	<p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
	<p>рассчитывать стоимость</p>
	<p>вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией</p>
	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</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 для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>

		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	техника общения, ориентированная на потребителя	
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи		
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой		

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</p>
		<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>
		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p>

	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	рассчитывать стоимость
	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	владеть профессиональной терминологией
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	Знания:
	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству
	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	органолептические способы определения готовности
	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила разогревания</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<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>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p>

		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты
		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

	<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
	<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>
	<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
	<p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
	<p>рассчитывать стоимость</p>
	<p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией</p>
	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</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 для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>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</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>

		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	<p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

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

		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		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
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: 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 цветовые оттенки и вкус холодных соусов
	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
	определять степень готовности соусов
	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	соблюдать выход соусов при порционировании
	выдерживать температуру подачи
	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
	Знания:

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

	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
	прослаивать компоненты салата
	смешивать различные ингредиенты салатов
	заправлять салаты заправками
	доводить салаты до вкуса
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	соблюдать выход при порционировании
	выдерживать температуру подачи салатов
	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
	рассчитывать стоимость
	владеть профессиональной терминологией
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
	Знания:

	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

холодных закусок разнообразного ассортимента	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
	вырезать украшения из овощей, грибов
	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
	доводить до вкуса
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
соблюдать выход при порционировании	

	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	рассчитывать стоимость
	владеть профессиональной терминологией
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
	Знания:
	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
	органолептические способы определения готовности
	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных

		<p>закусок разнообразного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса</p>

	<p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>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</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</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 для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>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</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
--	---

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Умения:	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним	
	организовывать их хранение в процессе приготовления	

	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса
	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	соблюдать выход при порционировании
	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции

	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
	<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией</p>
	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</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</p>
	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
	<p>органолептические способы определения готовности</p>
	<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности</p>
	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи</p>
	<p>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</p>

		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <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 кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p>

	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	своевременно оформлять заявку на склад
	Знания:
	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его	

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

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

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	соблюдать выход при порционировании
	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	владеть профессиональной терминологией

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
	Знания:
	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
	органолептические способы определения готовности
	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	базовый словарный запас на иностранном языке
	техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
		смешивать различные соки с другими ингредиентам
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
		готовить лимонады
		готовить холодные алкогольные напитки
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
		подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков

		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
правила, техника общения с потребителями		
базовый словарный запас на иностранном языке		
	Навыки:	

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков
	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	выбирать, подготавливать ароматические вещества
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	соблюдать выход при порционировании
выдерживать температуру подачи горячих напитков	
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	
владеть профессиональной терминологией	

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</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 для горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>правила расчета с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</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>Навыки:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p>

разнообразного ассортимента	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Знания:
	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
организация работ в кондитерском цехе	
последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной 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, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок</p>

	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
	<p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>
	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,</p>
	<p>подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции</p>
	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения</p>
	<p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
	<p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p>
	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов</p>

		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
		органолептические способы определения готовности
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и

	<p>безопасным 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</p>
	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
	<p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
	<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
	<p>соблюдать выход при порционировании</p>
	<p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p>
	<p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией</p>
	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p>
	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>
	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба</p>
	<p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий</p>

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий 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> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>

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

		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа		
использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов		
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных		

	и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты, готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	соблюдать выход при порционировании
	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
	рассчитывать стоимость
	владеть профессиональной терминологией
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
	Знания:
	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни</p>	<p>ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения:</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

		<p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции</p>
		<p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

	ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	Навыки:
		Координации выполнения заданий работниками кухни организации питания
		Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
		Умения:
		Распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
		Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
		Знания:
Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы		
Методы разрешения конфликтных ситуаций		

4.3. Матрица компетенций выпускника

Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессио- нального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВД 01 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	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

разнообразного ассортимента		ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
			ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
			ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
			ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация	

				кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по

		оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		кулинарных изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

		из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

		сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		инструкциями и регламентами		ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014	ОТФ А – Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

					ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				ассортимента	
вариативная ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ВД.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	22.005	ОТФ А – Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	33.011	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)								
		Общие компетенции (ОК)								
		01	02	03	04	05	06	07	08	09
	Общеобразовательные предметы	+	+	+	+	+	+	+	+	+
БД.01	Русский язык				+	+				
БД.02	Литература	+	+	+	+	+	+			
ПД.01	Математика									
БД.06	Иностранный язык	+	+		+					+
БД.07	Информатика	+	+							
БД.10	Физика	+	+	+	+	+		+		
ПД.02	Химия	+	+		+			+		
БД.11	Биология	+	+		+			+		
БД.03	История	+	+	+	+	+	+			
БД.04	Обществознание	+	+	+	+	+	+			+
БД.05	География	+	+	+	+	+	+	+		+
БД.08	Физическая культура	+		+	+		+	+	+	
БД.09	Основы безопасности и защиты Родины	+	+	+	+		+	+	+	
БД.12	Индивидуальный проект	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+	+	+	+	+		+
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+		+
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+		+
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+		+		+
ОП.05	Основы калькуляции и учета	+	+	+	+	+				+
ОП.06	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+		+
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+				+
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.09	Физическая культура	+	+	+	+	+	+		+	+
ОП.10	Основы финансовой грамотности	+	+	+	+	+	+			+
ОП.11	Профессиональная этика	+	+	+	+	+	+			+
ОП.12	Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+			+

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная часть	Вариативная часть	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практика	Самостоятельная	Промежуточная аттестация			Курс 1		Курс 2		Курс 3	
											Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
ОЦ. 00	Общеобразовательный цикл	3	1476	746	1458			18			544	558	230	16	128	
БД	Базовые дисциплины		1100	622	1094			6			440	378	138	16	128	
БД.01	Русский язык	ДЗ	72	36	72						42	30				
БД.02	Литература	ДЗ	108	54	108						64	44				
БД.03	История	ДЗ	136	46	136						32	38	66			
БД.04	Обществознание	ДЗ	72	34	72								16	56		
БД.05	География	ДЗ	72	28	72									72		
БД.06	Иностранный язык	ДЗ	144	144	144						64	80				
БД.07	Информатика	ДЗ	144	100	144						70	74				
БД.08	Физическая культура	ДЗ	72	68	72						32	40				
БД.09	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	48	68						68					
БД.10	Физика	ДЗ	108	16	108						52	56				
БД.11	Биология	Э	72	24	66			6					72			
БД.12	Индивидуальный проект	ДЗ	32	24	32						16	16				
ПД	Профильные дисциплины		376	120	364			12			104	180	92			
ПД.01	Математика	Э	232	72	226			6			58	82	92			

ПД.02	Химия	Э	144	52	138			6			46	98				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		472	269	472				324	148	36	72	54		76	234
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	21	36				36		36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	20	36				36			36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	14	36				36			36				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	26	36				36						36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	54	32	54				32	22			54			
ОП.06	Охрана труда	ДР	36	12	36				36							36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДР	36	36	36				36							36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДР	36	16	36				36							36
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	40	40				40						40	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ	54	18	54					54						54
ОП.11	Профессиональная этика	ДЗ	36	14	36					36						36
ОП.12	Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	ДЗ	36	20	36					36						36
ПЦ	Профессиональный цикл		2444	1978	856	1548	4	36	1980	464	32	234	328	848	408	594
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	266	210	116	144		6	266		32	234				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДР	32	18	32				32		32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДР	84	48	84				84			84				
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	72	72		72			72			72				
ПП.01.	Производственная практика	ДЗ	72	72		72			72			72				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Э	6					6	6			6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	592	484	190	396		6	592				328	264		

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДР	32	14	32				32				32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДР	158	74	158				158				44	114		
УП.02.	Учебная практика	ДЗ	144	144		144			144				144			
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ	252	252		252			252				108	144		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	Э	6					6	6					6		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	326	258	140	180		6	326					326		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДР	32	12	32				32					32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДР	108	66	108				108					108		
УП.03.	Учебная практика	ДЗ	72	72		72			72					72		
ПП.03.	Производственная практика	ДЗ	108	108		108			108					108		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	Э	6					6	6					6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	258	178	108	144		6	258					258		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДР	32	12	32				32					32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДР	76	22	76				76					76		
УП.04.	Учебная практика	ДЗ	72	72		72			72					72		
ПП.04.	Производственная практика	ДЗ	72	72		72			72					72		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	Э	4	6					6	6				6		

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	668	562	194	468		6	538	130					408	260	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДР	32	12	32				32						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДР	162	82	162				140	22					124	38	
УП.05.	Учебная практика	ДЗ	144	144		144			144						144		
ПП.05.	Производственная практика	ДЗ	324	324		324			216	108					108	216	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	Э	6					6	6							6	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания"	Э	334	286	108	216	4	6		334						334	
МДК.06.01	Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	ДР	56	26	52		4			56						56	
МДК.06.02	Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	ДР	56	44	56					56						56	
УП.06.	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72						72	
ПП.06.	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144						144	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	Э	6					6		6						6	
Государственная итоговая аттестация				36													
Объем образовательной программы в академических часах				4428	2993	2786	1548	4	54	3816	612	612	864	612	864	612	864

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.05 Основы калькуляции и учета	22		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2	ОП.10 Основы финансовой грамотности	54		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса . Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
3	ОП.11 Профессиональная этика	36	1	дисциплина введена в учебный план работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
4	ОП.12 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	36	2	дисциплина введена в учебный план работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	130	1	увеличение объема часов работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» с целью расширения содержания производственной практики
6	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	334	1	профессиональный модуль введен в учебный план работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
Итого		612		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<p>Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Порционирование (комплектование)</p>	<p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	72	3	<p>Предприятия общественного питания города/холодный цех</p>	<p>Лакиза Т.В. Воробьева В.В.</p>

	обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования					
2.	<p>Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана Подготовка к реализации готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом</p>	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	4	Предприятия общественного питания города/горячий цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
3.	<p>Производственная практика Виды работ: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов</p>	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	108	5	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.

	<p>порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче</p>					
4.	<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи)</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом</p>	<p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	72	5	<p>Предприятия общественного питания города/холодный цех, горячий цех</p>	<p>Лакиза Т.В. Воробьева В.В.</p>

5.	<p>Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха Подготовка к реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	324	6	<p>Предприятия общественного питания города/кондитерский цех</p>	<p>Лакиза Т.В. Воробьева В.В.</p>
6.	<p>Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента Организация хранения готовых</p>	<p>МДК.06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни.</p>	72	5	<p>Предприятия общественного питания города/холодный цех, горячий цех</p>	<p>Лакиза Т.В. Воробьева В.В.</p>

	холодных и горячих блюд, десертов, напитков Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом					
7.	Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих блюд сложного ассортимента Организация хранения готовых холодных и горячих блюд Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд в соответствии с заказом	МДК.06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	72	6	Предприятия общественного питания города/холодный цех, горячий цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
8.	Экскурсия Тема Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	3	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
9.	Практическое занятие Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов Виды работ Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	2	2	Предприятия общественного питания города/горячий цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
10.	Практическое занятие Тема	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и	4	3		

	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Виды работ Приготовление соуса красного, соуса белого. Особенности оформления, подачи.	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			Предприятия общественного питания города/горячий цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
11.	Практическое занятие Тема Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Виды работ Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов - канапе, роллов	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	5	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
12.	Теоретическое занятие Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента <i>(правила сервировки стола и подачи, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания)</i>	МДК.04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	6	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
13.	Практическое занятие Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента Виды работ Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи	МДК.04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	4	6	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.

	кофе, чая					
14.	Теоретическое занятие Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>(организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним)</i>	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	5	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.
15.	Практическое занятие Тема Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе Виды работ Приготовление карамели, желе	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	6	Предприятия общественного питания города/кондитерский цех	Лакиза Т.В. Воробьева В.В.

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах МУП «Комбинат школьного питания № 2», ООО «Комбинат общественного питания» при проведении всех видов практики;

– включает в себя практические и лабораторные занятия, все виды практики, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1, 2, 3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) МУП «Комбинат школьного питания № 2», ООО «Комбинат общественного питания» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки МУП «Комбинат школьного питания № 2», ООО «Комбинат общественного питания», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Таблица 6.5.1 - Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Мальчикова И.В.	МУП «Комбинат школьного питания № 2»	Директор	13 лет
2	Конина В.В.	МУП "Комбинат школьного питания № 2"	Специалист по питанию	11 лет
3	Таскаева О.А.	ООО «Комбинат общественного питания»	Директор	16 лет
4	Демакова Д.С.	КГБ ПОУ ККТиС	Мастер производственного обучения	6 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчет нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы
43.01.09 Повар, кондитер

№	Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
1	2	3
	Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:	65557,00
1.	На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	61307,00
2.	На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	4250,00
3.	Иные затраты	
	Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	4440,92
1.	На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	1055,00
2.	На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	1030,00
3.	На приобретение услуг связи	200,00
4.	На приобретение транспортных услуг	60,00
5.	На оплату коммунальных услуг	700,00
6.	На оплату налогов	700,00
7.	На приобретение прочих услуг	695,92
	Рентабельность	2,08
	ИТОГО	70000,00

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет 8 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	ОП.04, ОП.05, ОП.10, ОП.11
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 15 «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	ОП.01
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	
3.	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10". Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250 Gb	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 8 «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.02
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 19 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	ОП.02
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
8.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

Кабинет 2 «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	ОП.07
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
8.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

Кабинет 4 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	ОП.06, ОП.08
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
8.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

Кабинет 6 «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.03, ОП.12
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Ноутбуки	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10". Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250 Gb	
5.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
6.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
7.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
9.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

1.2. Оснащение лабораторий:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Мощность 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата 5. GN 1/1.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	800*730*800, материал: нержавеющая сталь	
3	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	Специализированное	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес 500гр, точность 0,01 гр.	
4	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 5г.	
5	Плита	Оборудование	Специализированное	Плита индукционная настольная 4 греющих поверхности	
6	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Объем 300л., 5 полок	
7	Блендер ручной погружной	Оборудование	Специализированное	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	
8	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Объем чаши 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	
9	Стол производственный	Мебель	Специализированное	1200x800x840, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	
10	Стеллаж	Мебель	Специализированное	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Специализированное	1000x600x850 материал металл	
12	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Специализированное	Кухонный смеситель HANSEN H49001	
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	
14	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	
15	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Производительность 1 кг/мин Мощность 500 Вт	
16	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Один уровень на одного участника. GN 1/1	
17	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	Мощность 0,7кВт	
18	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	
19	Блендер стационарный	Оборудование	Специализированное	HKN-DLW2 настольный Объем чаши 2л. FIMAR (Easyline) BL008, объем чаши 2 л	
20	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Hurakan HKN-FT4N , объем 4 литра	
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Аппарат упаковочный HW-450, Hurakan HKN-VAC260M	
22	Часы настенные(электронные)	ТС	Специализированное	Настенные электронные часы-табло C-2512T	
23	Ноутбук	ТС	Специализированное	Microsoft Windows XP версия 2002. Intel ® Celeron ® M Professor 1,50 GHz 1,50 ГГц, 248 МБ ОЗУ	
24	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Специализированное	xerox phaser 6000. Максимальный формат А4 Количество цветов 4 Максимальное разрешение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для ч/б печати 600x600 dpi Максимальное разрешение для цветной печати 600x600 dpi Скорость печати 12 стр/мин (ч/б А4), 10 стр/мин (цветн. А4) Время выхода первого отпечатка 14 с (ч/б), 17 с (цветн.)	
25	Проектор	ТС	Специализированное	Размер изображения по диагонали 1,75-2,54 метра Расстояние до экрана 0,18- 0,42 метра Питание от электросети	
26	Экран для проектора	ТС	Специализированное	На штативе.	
27	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	Оборудование	Специализированное	GN 1/1 530x325x20 мм.GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	
28	Набор ножей поварская тройка	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	
29	Лопатка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон	
30	Молоток для отбивания мяса	Оборудование	Специализированное	Материал металл	
31	Терка	Оборудование	Специализированное	4 грани, материал металл	
32	Миска металлическая	Оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	
33	Набор кастрюль	Оборудование	Специализированное	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	
34	Сковорода	Оборудование	Специализированное	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	
35	Сотейник	Оборудование	Специализированное	Объемом 0,8л	
36	Набор разделочных досок	Оборудование	Специализированное	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				красная, белая, коричневая. Материал - пластик	
37	Термометр (шуп)	Оборудование	Специализированное	Электронный	
38	Венчик	Оборудование	Специализированное	240 мм	
39	Сито для протирания	Оборудование	Специализированное	Диаметр 20 см	
40	Сито для протирания	Оборудование	Специализированное	Диаметр 10 см	
41	Сито (для муки)	Оборудование	Специализированное	Диаметром 24 см	
42	Овощечистка	Оборудование	Специализированное	длина 15 см. Материал: пластик	
43	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	Специализированное	Ножницы для птицы, 23 см, сталь/пластик, Assist	
44	Скалка	Оборудование	Специализированное	Материал - дерево, 21 см	
45	Силиконовый коврик	Оборудование	Специализированное	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	
46	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон.	
47	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	Специализированное	Диаметром от 30 см, без декора с ровными полями	
48	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	Специализированное	Объемом 40 литров	
49	Мерный стакан	Оборудование	Специализированное	Объемом 0,5 л., пластиковый.	
50	Ложки столовые	Оборудование	Специализированное	Пищевая сталь	
51	Соусник	Оборудование	Специализированное	объем 50 мл, керамический белый	
52	Инфракрасный термометр	Оборудование	Специализированное	Диапазон измерения -50 - 550°C	
53	Шенуа	Оборудование	Специализированное	Диаметром 26 см	
54	Коврик диэлектрический	Оборудование	Специализированное	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	
55	Прихватки силиконовые, термозащитные	Оборудование	Специализированное	Материал силикон	
56	Набор первой медицинской помощи	Мебель	Специализированное	Комплектация согласно требованиям приказа	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	
57	Кулер для воды	Оборудование	Специализированное	Кулер с помпой, 19 л	
58	Огнетушитель	Оборудование	Специализированное	ОУ-2	
59	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
60	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
61	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	1800x600x840, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05
				Шкаф пекарский с конвекцией Р1604 предназначен для приготовления мелкоштучных изделий. Шкаф выполнен из нержавеющей стали. Приготовление продуктов производится на стандартных противнях 435x320мм, имеется возможность установки нормированных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				гастроемкостей GN 2/3. Подсветка рабочей камеры. Вентилируемое двойное стекло. Комплектуется 2-мя алюминиевыми противнями 435x320мм.	
3	Подставка под шкаф пекарский	Оборудование	Специализированное	Длина, мм 858 Ширина, мм 655 Высота, мм 782 Материал каркаса Нержавеющая сталь AISI 304 Форма профиля Квадратная труба 40x40мм Габаритные размеры, мм 858x655x782	
4	Холодильник с морозильником	Оборудование	Специализированное	Энергопотребление 271 кВтч/год Зона свежести (нулевая камера) нет Общий объем 442 л Полезный объем холодильной камеры 324 л Количество камер 2 шт Количество дверей 2 шт Материал внешнего покрытия металл Материал полок стекло Полки на дверце в холодильной камере 4 шт	
5	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Максимальная рабочая температура: 270 °С Количество уровней: 4 шт. Установка: настольная Конвекция: да Особенности: пароувлажнени е	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Мощность: 6.5 кВт	
6	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	Специализированное	800*730*800, материал: нержавеющая сталь	
7	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	Внутренний объем 20 л Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь Поворотный стол есть Диаметр поддона 24.5 см Потребляемая мощность в работе 1150 Вт Максимальная мощность микроволн 700 Вт Ширина 45.1 см Высота 25.65 см Глубина 35.4 см	
8	Индукционная плита	Оборудование	Специализированное	Модель Galaxy GL3057 Общее количество конфорок 2 шт Диаметр конфорок 220 мм Максимальная потребляемая мощность 2.9 кВт	
9	Весы	Оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания 5 кг наименьший предел взвешивания 5г.	
10	Набор разделочных досок	Оборудование	Специализированное	Размер: 250x150x10 мм Материал: пластик Цвет: белый, зеленый, красный, синий, коричневый, желтый	
11	Блендер погружной	Оборудование	Специализированное	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Количество раковин 2 Рабочая поверхность нет Размеры раковины (ДхШ) 430х430 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1010 мм Глубина 530 мм Высота 870 мм	
13	Комплект кастрюль для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Объем, л: 2, 1,2, 0,8, 0,6 Материал: нержавеющая сталь, тройное дно	
14	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Антипригарное покрытие: LAG Professional Индукционная посуда: Да Материал: нерж. сталь Высота, мм: 20 Диаметр, мм: 240	
15	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Мощность 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата 5. GN 1/3.	
16	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Размер вмещаемых гастроемкостей, мм GN 1/1 (GN 1/2, GN 1/3 Количество вмещаемых гастроемкостей, шт. 6 Габаритные размеры изделия, мм 600х600х895(925) Допустимая нагрузка на столешницу, кг 50 Масса, кг 22 Устанавливаемое изделие ПКА 6-1/3П с боковой панелью управления	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Лопатка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Ручка – дерево Лопатка - силикон	
18	Миски из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем: 350 мл, 500 мл, 750 мл, 1 л	
19	Стеллаж	Мебель	Специализированное	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	
20	Шкаф для посуды из нержавеющей стали	Мебель	Специализированное	Материал: металл	
21	Огнетушитель	Оборудование	Специализированное	ОУ-2	
22	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
23	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
24	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зала:

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.09
2.	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	
3.	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	
4.	Ворота для мини футбола	Оборудование	Основное	Спортивный	
5.	Козел гимнастический перем.высоты 8184	Оборудование	Основное	Спортивный	
6.	Скамья для жима навесная к шведской леснице	Оборудование	Основное	Спортивный	
7.	Штанга	Оборудование	Основное	Спортивный	
8.	Щиты баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные. Дерево	
9.	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина, металл, сетка	
10.	Сетка волейбольная	Оборудование	Основное	Спортивная	
11.	Мячи волейбольные, баскетбольные	Оборудование	Основное	Спортивное	
12.	Компьютер	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
13.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
14.	Комплект учебно-методической документации	УМК	Основное		

Тренажёрный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Скамья для пресса комбинированная	Оборудование	Специализированное	Спортивный	ОП.09
2.	<u>Тренажеры:</u> Беговая дорожка American Motion Fitness 8643E – 2 шт Велотренажер горизонтальный American Motion Fitness AMF 4700 - 4 шт Многофункциональный тренажерный комплекс Profigym MC-0400-C – 2 шт Тренажер универсальный Оптима Велотренажер TORNEO Samba Велотренажер TORNEO Vita Вибротренажер домашний OXYGEN Тренажер атлетический TORNEO Тренажер атлетический Weider	Оборудование	Специализированное	Спортивный	
3.	Турник-брусья Гравитон PROFIGYМ ТБ-0100-D – 2шт	Оборудование	Основное	Спортивный	
4.	Штанга"Олимпийская" 200кг в комплекте с дисками	Оборудование	Основное	Спортивный	
5.	Комплект учебно-методической документации	УМК	Основное		

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

Читальный зал / библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место библиотекаря: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.054, ОП.06, ОП.07, ОП.08, ОП.10, ОП.11 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2.	16 посадочных мест для обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютеры	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	
5.	Проектор ViewSonic	ТС	Специализированное	Технология проекции: DLP Реальное разрешение: 1024х768	
6.	Экран для проектора Classic SoLution Scutum	Оборудование	Основное	(ШхВ)150*150	
7.	Стеллажи	Оборудование	Основное	Металлокаркас	

АКТОВЫЙ ЗАЛ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул-ряд – 54 шт	Мебель	Основное	Дерево, дерматин	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05, ОП.06, ОП.07, ОП.08, ОП.10, ОП.11 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2.	Тепловентилятор Volcano – 2 шт	Оборудование	Основное	Мощность – 57 кВт Производительность – 3100-4650-6200 Параметры питающей сети – 220 В	
3.	Проектор BenQ MW533	Оборудование	Основное	Реальное разрешение 1280x800 Мощность лампы 230 Вт Частота строк 15-102 кГц	
4.	Экран настенный Projecta	Оборудование	Специализированное	Коэффициент отражения 1.0, угол обзора 160 градусов (ШxВ) 244 *183	
5.	Акустическая система активная JBL EON615 – 2 шт	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность (RMS): 250 Вт Диапазон воспроизводимых частот (±3 дБ): 50-20000 Гц	
6.	Монитор сценический активный Soundking GR12CA – 2 шт	Оборудование	Специализированное	Мощность комплекта 160 Вт Размер ВЧ динамика: 0,75"	
7.	Радиосистема вокальная Sennheiser XSW 1-825 DUAL-A – 5 шт	Оборудование	Специализированное	транслируют аудиосигнал в РЧ-диапазоне от 548 до 572 МГц (А), обладает полосой пропускания до 24 МГц и 10 совместимыми каналами по 8 банков частот. Озвучиваемый частотный диапазон лежит в спектре от 55 Гц до 18 кГц	
8.	Гитара эл-акустическая Cort CJ-Retro-VSM CJ Series – 3 шт	Оборудование	Специализированное	Электроника Fishman VTB, звукосниматель Fishman Neo D, Ламинат красного дерева	
9.	Барабан маршевый Rolling Rock JR-1455SV – 8 шт	Оборудование	Специализированное	Размер 14 x 5,5" (35*14 см)	
10.	Маршевый барабан 14"x10" белый+ремень и палочки MSD-1410/WH – 6 шт	Оборудование	Специализированное	Габариты: 14" x 10" (35,56 x 25,4 см)	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисный пакет приложений (программное обеспечение предназначено для обработки электронной документации на ПК)	25	ОП.04, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2			

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТИС)

СОГЛАСОВАНО

МУП «Комбинат школьного питания № 2

Специалист В.В. Воробьева

«18» 03 2026 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ ККТИС

А. Горбунова

2026 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

(Очная форма обучения)


Комсомольск-на-Амуре
2026

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569).

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения».

Протокол № 7 от «16» 03 2026

Заведующий кафедрой


В.Н. Искандарова

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

В.Н. Искандарова, заведующая кафедрой «Общественного питания и товароведения» краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Программа Государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обсуждена и утверждена Педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от «19» 03 2026

Содержание

Пояснительная записка	4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	6
1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации	6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации	8
1.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации.....	9
1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	9
2 Организация проведения демонстрационного экзамена	9
3. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации	12
4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии	14
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляции	14
6. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	16
7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов ...	16
Приложение № 1 Оценочные материалы демонстрационного экзамена профильного уровня.....	18
Приложение 2 Материально-техническое обеспечение центра проведения демонстрационного экзамена.....	31
Приложение № 3 Инструкция по технике безопасности	45
Приложение № 4 Образец задания ДЭ	47
Приложение № 5 Протокол перевода баллов в оценки	49
Приложение № 6 Сводный Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии	50
Приложение № 7 Лист ознакомления обучающихся с программой государственной итоговой аттестации.. ..	51
Приложение № 8 Заявление обучающихся о допуске к сдаче ГИА в форме ДЭ.....	52
Приложение № 9 Форма согласия на обработку персональных данных (для совершеннолетнего выпускника).....	53
Приложение № 10 Форма согласия родителя (законного представителя) на обработку персональных данных несовершеннолетнего выпускника.. ..	54

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (далее- ФГОС СПО)
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 (ред. от 22.11.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 года № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- Уставом КГБ ПОУ ККТИС;
- Локальных актов колледжа.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- форма и вид государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена позволяет решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на высокий конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на заседании кафедры «Общественного питания и товароведении», и утверждается приказом колледжа после её обсуждения на педагогическом совете при непосредственном участии работодателей, председателей ГЭК.

Перечень сокращений, используемых в тексте программы государственной итоговой аттестации:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

КГБ ПОУ ККТиС - краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;

ПА - промежуточная аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ- демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОМ - оценочный материал

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции;

ВПД - виды профессиональной деятельности

1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные 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.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

	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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

	разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	ПК 6.2. Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также соответствие его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, требованиям работодателей. В то же время, ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе в области профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при реализации программы подготовки специалистов среднего звена установлена форма государственной итоговой аттестации: демонстрационный экзамен.

При реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных

	жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм государственной итоговой аттестации.

1.3 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:
 всего – 1 неделя, в том числе:
 демонстрационный экзамен – 1 неделя,

1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – демонстрационный экзамен.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен: с 15 июня 2029 по 28 июня 2029.

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

2. Организация проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее – ДЭ)– оценка результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте.

Особенности демонстрационного экзамена:

- добровольность участия на основании заявления выпускника;
- оценка компетенций методом наблюдения за процессом выполнения задания в процессе работы;
- комплексная оценка.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- базовый уровень проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

– профильный уровень проводится по решению колледжа на основании заявлений выпускников (Приложение 8) на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится в соответствии с комплектом оценочной документации КОД Том 1, утвержденный приказом ФГБОУ ДПО ИРПО (Приложение 1).

Формат, порядок организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, регламентированы положением об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Центр проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) – аккредитованная площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции (Приложение 2).

Экспертная группа демонстрационного экзамена – группа экспертов, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

Принципы проведения: открытость, публичность, доверительная атмосфера.

Этапы демонстрационного экзамена:

- проверка и настройка оборудования сертифицированными экспертами;
- инструктаж;
- экзамен;
- подведение итогов;
- оглашение результатов.

Документы для проведения демонстрационного экзамена:

- техническое описание заданий для ДЭ (описание объема работы, его формата и структуры, нормы времени, выбор оборудования и материалов);
- инфраструктурные листы (список материалов, оборудования и всех предметов, необходимых для экзамена);
- критерии оценки экзамена по отдельным компетенциям (профессиям);
- индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;
- шкалы приведения балловой системы к оценочной;
- протоколы ДЭ и ГИА;
- документация по охране труда и технике безопасности.

При проведении демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен. Экспертная группа во главе с главным экспертом, назначается приказом колледжа не позднее чем, за 3 (три) месяца до начала демонстрационного экзамена.

Количественный состав экспертов определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД по профессии 43.01.09 Повар, кондитер..

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Колледж организует регистрацию всех заявленных участников и обеспечивает заполнение всеми участниками личных кабинетов на площадке формирования цифрового паспорта компетенций не позднее, чем за 2 (два) месяца до начала демонстрационного экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных». (Приложения 9, 10)

Участники демонстрационного экзамена должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства (Приложение 3).

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

После получения экзаменационного задания (Приложение 4) и дополнительных материалов к нему, участникам демонстрационного экзамена предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. К выполнению экзаменационных заданий участники демонстрационного экзамена приступают после указания Главного эксперта.

Участник демонстрационного экзамена, нарушивший правила поведения на экзамене и/или чье поведение, мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нестандартных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику демонстрационного экзамена, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник демонстрационного экзамена удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов экспертной группы.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Подписанный главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный членом государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол передается в ГЭК, копия - главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения

экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты государственной итоговой аттестации выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

3. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации

В соответствии с положениями пункта 60 Порядка проведения ГИА СПО результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

С 2026 года в соответствии с КОД используется следующее распределение значений максимальных баллов в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ:

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
Промежуточная аттестация (ПА)	-	инвариантная часть	25
Государственная итоговая аттестация (ГИА)	базовый		50
	профильный		75
	профильный	вариативная часть	25
	профильный	совокупность инвариантной и вариативной частей	100

Для перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена, проводимого в рамках государственной итоговой аттестации для выпускников КГБ ПОУ ККТиС, применяется следующая шкала перевода:

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%

Соответствие полученного количества баллов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку по шкале перевода:

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ в рамках промежуточной аттестации (максимальный балл 25)	0-12,4	12,5-16,2	16,3-22,4	22,5-25
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0-24,9	25-32,4	32,5-44,9	45-50
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня с вариативной частью – (максимальный балл 100)	0-49,9	50-64,9	65-89,9	90-100

Членами экспертной группы оформляется Протокол перевода баллов в оценки (Приложение 5)

Баллы выставляются в сводном протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы (Приложение 6).

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в составе архивных документов в архив колледжа

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных ФГБОУ ДПО ИРПО и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого

выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа.

4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом колледжа. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена. Количество экспертов и состав экспертной группы определяются колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Состав экспертной группы утверждается приказом по колледжу.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа.

Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с этим, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

6. Информационное обеспечение ГИА

Информационное обеспечение ГИА:

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Федеральные законы и нормативные документы.
3. Литература по профессии
4. Периодические издания по профессии
5. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения согласно Приложения 2.

Для проведения демонстрационного экзамена

1. Комплект оценочных средств (КОД)
2. Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ
3. Лист регистрации
4. Протокол о регистрации лиц, допущенных в ЦПДЭ, ознакомление их с требованиями ОТ и ТБ
5. Протокол об ознакомлении участников с требованиями ОТ и БП
6. Протокол распределения рабочих мест между участниками ДЭ
7. Протокол распределения обязанностей между членами экспертной группы ДЭ
8. Протокол об ознакомлении участников ДЭ с оценочными материалами и заданием
9. Портфолио выпускника

7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
Комплект оценочной документации

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09

Требование к продолжительности ДЭ.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Требования к содержанию КОД.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	Умение: соблюдать выход при порционировании
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: 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
	Умение: 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

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■	■	■
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■	■	■
		Умение: своевременно	■	■	■

	оформлять заявку на склад			
	Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■
ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■
ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■
	Умение: соблюдать выход при порционировании	■	■	■
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: 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	■	■	■
	Умение: 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			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	■
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления		■	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании		■	■
		Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий		■	■

		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос		■	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: подготовки рабочего места для порционирования			■
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда			■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■
		Навык: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■
		Умение: осуществлять утилизацию отходов			■
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■
		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования,			■

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции			■
		Умение: доводить до вкуса			■
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■

Вариативная часть КОД

<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к Тому 1 оценочных материалов.</p>	■
---	---

Требования к оцениванию.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ^б	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00

2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления,	2,00
		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	4,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁸			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Материально-техническое обеспечение центра проведения демонстрационного экзамена

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника					А				
Общая площадка (площадка для демонстрации)					Б				
Рабочее место экспертов					В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
		пароконвектомата от 5. GN 1/1.							
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полка обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка , венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
8.	Стеллаж	800х500х1800	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
		материал металл, 4-х уровня							
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
10	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
11	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

12	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
Перечень инструментов									
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
5	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
6	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

8	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
9	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л, 5 л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
10	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
11	Сотейник	Объемом 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
12	Сотейник	Объемом 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
13	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
14	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
15	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
16	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
17	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
18	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
19	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

20	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
21	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
22	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
23	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	6	9	шт	А
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
25	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
26	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А
27	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
28	Ложка Шато	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

29	Форма для тартов	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	-	3	3	шт	А
30	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
31	Пинцет	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
32	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество о мест/ участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площад
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
		характеристики		участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)						ки
Перечень оборудования										
1.	Стол производственный	Ух600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	2	2	шт	Б
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	-	1	1	шт	Б

		1/1 На 1 раб. место								
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
10	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
Перечень инструментов										
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов										
1.	Вода 19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

		г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»								
4.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		

Перечень оборудования

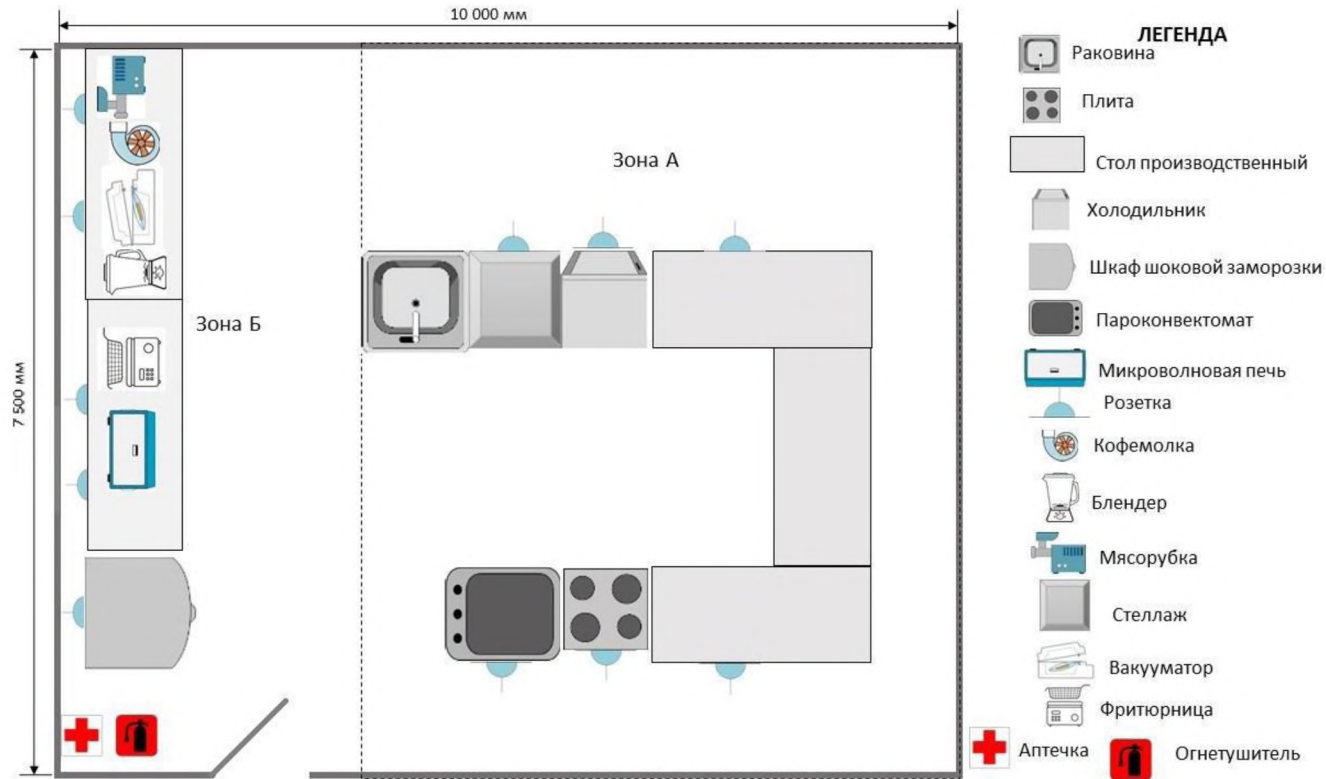
1.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт	В
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт	В
3.	Кресло компьютерное	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт	В
4.	Компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт	В
5.	Монитор	На усмотрение образовательной организации	26.20.17	1	1	1	шт	В
6.	Мышь для компьютера	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
7.	Клавиатура	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
8.	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
Перечень инструментов								
1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	1	1	шт	В
Перечень расходных материалов								
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4, 80 г/м2	17.12.14	100	200	300	лист	В
3.	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	2	3	4	шт	В
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								

1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования										
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
Перечень инструментов										
1.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
2	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
3	Папка-регистратор	Без уголка, 75 мм, цвет - черный	22.29.25	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
4	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В

5	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
Перечень расходных материалов										
1.	Ручка для письма	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	упак	В
4	Скотч двусторонний, широкий. Скотч прозрачный	На усмотрение образовательной организации	22.29.21	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
5	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики								
1.	Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)								
2.	Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)								
3.	Электричество:	380 В, 220 В мощность не более 25 кВт, 4 розетки.								

4.	Контур заземления для электропитания и сети слаботоочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
5.	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м2 на всю зону
6.	Подведение/отведение ГХВС (при необходимости)	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	на усмотрение образовательной организации

Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ



Инструкция по технике безопасности

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.01.2021 №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К выполнению экзаменационных заданий допускаются участники, прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда перед началом работы.

Перед началом работ необходимо привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть головной убор, подготовить перчатки, обувь зашнуровать. При выполнении работ, головной убор должен быть надет на протяжении всего времени.

В процессе подготовки рабочего места убедиться в достаточности освещенности. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать все лишнее.

Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить техническому эксперту.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы.

В процессе выполнения заданий участник обязан не заходить за ограждения; соблюдать личную гигиену; использовать инструменты и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности.

При эксплуатации электрооборудования запрещается: а) использовать кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией; б) оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными концами; в) пользоваться поврежденными розетками, рубильниками, выключателями и другими неисправными электрическими приборами.

Нож можно хранить в карманах в закрытом виде. Отламывать затупившееся лезвие канцелярского (строительного) ножа с помощью щели на задней крышке или использовать ветошь, укрыв лезвие для безопасного отламывания.

При работе с карандашом и канцелярской ручкой запрещается вставлять их в волосы, за ухо, в рот. Разрешено хранить в карманах.

При работе со стремянкой нужно убедиться в полном открытии стремянки. При работе на стремянке разрешено вставать двумя ногами на одну ступень и на верхнюю площадку, также можно ставить материал в небольшом количестве на верхнюю площадку для удобства при работе с модулями.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях.

В зоне Б (общая площадка) находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая, об этом немедленно уведомляется главный эксперт.

Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

Необходимо привести в порядок рабочее место.

Отключить инструмент и оборудование от сети.

Убрать инструменты и средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

Организационные требования:

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Образец задания ДЭ

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда. Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

- Модуль № 1:

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

- Вид аттестации/уровень ДЭ:

- ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

- Текст задания:

- Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:
- -минимум два гарнира:
- -один должен содержать крупу;
- -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.
- -один горячий соус.
- -оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- - масса блюда минимум 180 г.;

- -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32см
- -соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- -сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

- Модуль № 2:

- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

- Вид аттестации/уровень ДЭ:

- ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

- Текст задания:

- Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.
- Обязательные компоненты десерта:
- -белковый крем;
- -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
- -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;
- Особенности подачи:
- -масса одной порции 90-130 грамм;
- -оформление десерта на усмотрение участника;
- -температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- -3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- --сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

- Модуль № 3:

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

- Вид аттестации/уровень ДЭ: ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

- Текст задания:

- Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника.
- Обязательные компоненты:
- -минимум один гарнир на выбор участника;
- -декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день.
- -температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- -масса одной порции 90-130 грамм;
- -3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- --сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Протокол № _____
Перевода баллов в оценки по результатам
проведения демонстрационного экзамена

КОД №

(КОД и наименование компетенции)

Специальность/профессия (код и наименование): _____

Группа: _____

Дата: « _____ » _____ 20 _____ г.

Комиссия в составе:

Председатель _____

Заместитель председателя _____

Секретарь _____

Члены комиссии _____

Рассмотрев результаты демонстрационного экзамена в соответствии с «Положением о демонстрационном экзамене по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом № _____ КГБ ПОУ ККТИС от _____» и оценочными материалами для демонстрационного экзамена, экспертная комиссия постановила:

утвердить обучающимся результаты прохождения демонстрационного экзамена (КОД _____ для демонстрационного экзамена по компетенции _____) согласно таблице

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Количество набранных баллов	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	Экзаменационная оценка

Председатель _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Заместитель председателя _____

Члены комиссии _____

_____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 202 _____ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ

«__» _____ 202 г.

№ _____

ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

по специальности _____
код _____ наименование специальности

Группа № _____

Состав комиссии:

Председатель _____
 Заместитель председателя _____
 Секретарь _____
 Члены комиссии _____

Обсуждали:

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки выпускника.

Количество студентов в группе - _____ чел.

К государственной итоговой аттестации допущены - _____ чел.

Фамилия, имя, отчество	Оценка за демонстрационный экзамен	Заключение ГЭК (освоил/не освоил)

Постановили:

1.Присвоить вышеуказанным выпускникам квалификацию: _____

2.Выдать дипломы государственного образца базового уровня подготовки, в том числе, _____ диплом (а) «с отличием»: _____ (ФИО студентов).

Председатель: _____
 Заместитель председателя: _____
 Секретарь: _____
 Члены комиссии: _____

Лист ознакомления
с программой государственной итоговой аттестации
выпускников профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

С Программой Государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», ознакомлен

№ п/п	ФИО	Подпись
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Дата «__» _____ 20__ г.

Зам. директора по учебной работе _____ /

Директору КГБ ПОУ ККТиС
Г.А. Горбуновой
от обучающегося (обучающейся)
группа № _____
Ф.И.О. _____

Профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу допустить меня к сдаче государственной итоговой аттестации по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в форме демонстрационного экзамена профильного уровня в 2028-2029 учебном году.

С правилами проведения демонстрационного экзамена ознакомлен(а).
Согласие на обработку персональных данных прилагаю.

«_____» _____ 20__ г.

(Подпись)

(расшифровка)

**Форма согласия на обработку персональных данных
(для совершеннолетнего выпускника)**

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____,
(ФИО полностью)

проживающий по адресу: _____,
(адрес с индексом)

паспорт _____ выдан _____,
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

1. В соответствии с частью 1 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее – Федеральный закон № 152ФЗ) даю свое согласие на обработку персональных данных федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – Оператор), расположенному по адресу: 119017, Российская Федерация, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д.25, стр.1, в целях организационно-технического и информационного обеспечения прохождения мною

(промежуточной аттестации и (или) государственной итоговой аттестации)

по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена, в том числе в части формирования графика проведения демонстрационного экзамена и цифрового паспорта компетенций.

2. Даю свое согласие Оператору на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона № 152-ФЗ: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

3. Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество, пол, возраст, дата и место рождения, гражданство, место проживания, адрес электронной почты, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета, сведения о необходимости создания специальных условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, сведения о полученных результатах демонстрационного экзамена.

4. Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву). Согласие может быть отозвано при условии письменного уведомления Оператора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения использования данных Оператором.

5. При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

6. Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения)

(подпись, расшифровка)

**Форма согласия родителя (законного представителя) на обработку персональных данных
несовершеннолетнего выпускника**

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____,
(ФИО полностью)

проживающий (ая) по адресу: _____,
(адрес с индексом)

паспорт _____ выдан _____,
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

1. В соответствии с частью 1 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее - Федеральный закон № 152-ФЗ) даю свое согласие на обработку персональных данных Федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – Оператор), расположенному по адресу: 119017, Российская Федерация, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д.25, стр.1, в целях организационно-технического и информационного обеспечения прохождения моим ребёнком (подопечным)

_____ по образовательным программам среднего
(промежуточной аттестации и (или) государственной итоговой аттестации)

профессионального образования в форме демонстрационного экзамена, в том числе в части формирования графика проведения демонстрационного экзамена и цифрового паспорта компетенций.

2. Как родитель (законный представитель) даю согласие Оператору на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации, обработку персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона № 152-ФЗ, в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение в отношении несовершеннолетнего ребёнка:

(ФИО полностью)

проживающий по адресу: _____,
(адрес с индексом)

паспорт _____ выдан _____,
(серия, номер) (когда и кем выдан)

свидетельство о рождении (документ, подтверждающий родство, статус законного представителя):

(реквизиты документа)

3. Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество, пол, возраст, дата и место рождения, гражданство, место проживания, адрес электронной почты, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета, сведения о необходимости создания специальных условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, сведения о полученных результатах демонстрационного экзамена.

4. Настоящее согласие предоставляется мной на осуществление действий в отношении персональных данных несовершеннолетнего ребенка, которые необходимы для достижения указанных выше целей. Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву). Согласие может быть отозвано при условии письменного уведомления Оператора не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения использования данных Оператором.

5. При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

6. Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в интересах несовершеннолетнего.

« ____ » _____ 20 ____ г. _____ (_____)
(дата заполнения)