

**Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

акт согласования ППССЗ от 18.06.2014 г.

Директор ГБПОУ ГРК «Интеграл»

Д.А. Саховский

«30» июня 2014 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Укрупненная группа направлений и специальностей:

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Квалификация выпускника: техник-технолог

Заочная форма обучения

1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ООП СПО, ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований работодателей г. Георгиевска и Георгиевского района.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования, разработана колледжем на основе требований ФГОС СПО, базисного учебного плана и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный № 33234);
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);
- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

1.3. Методические материалы, используемые при разработке ООП:

- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Профессиональные стандарты индустрии питания
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

УД – учебная дисциплина

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог

Форма обучения: заочная.

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности при заочной форме на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности,

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02 Понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ

ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p>
	ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>
	ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной</p>

		<p>печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса,</p>

		<p>рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
	<p>ПК 2.4 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь и блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -проверки качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для националь-

		<p>ных кухонь ,блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроля качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь , блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь , блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд и заготовок для них; -органолептические способы определения степени готовности и качества канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -температурный и санитарный режимы, правила приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -ассортимент вкусовых добавок для канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здо-
--	--	---

		<p>рового питания, диетических (лечебных) блюд, варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -варианты комбинирования различных способов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -технику приготовления украшений канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; <ul style="list-style-type: none"> сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении слож-

		<p>ной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой туш-</p>
--	--	--

		<p>кой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
	<p>ПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -организации технологического процесса приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировки и оформления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -контроля безопасности сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных ку-

		<p>хонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -оценивать качество и безопасность готовой продукции: сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд различными способами. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов для сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработкой; -основные критерии оценки качества сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -технологии приготовления блюд сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
--	--	--

		<p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	
	<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	
	<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	

		<p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление национальных мучных сладостей</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента национальных мучных сладостей; - организации технологического процесса приготовления национальных мучных сладостей; - приготовления национальных мучных сладостей и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки национальных мучных сладостей; - контроля качества и безопасности готовой продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - принимать организационные решения по процессам приготовления национальных мучных сладостей; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; - определять режимы выпечки, реализации и хранения национальных мучных сладостей; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент национальных мучных сладостей; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных мучных сладостей; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных мучных сладостей; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления национальных мучных сладостей; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых национальных мучных сладостей; - методы приготовления национальных мучных сладостей; - температурный режим и правила приготовления разных типов национальных мучных сладостей; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных национальных мучных сладостей; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении

		<p>национальных мучных сладостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления национальных мучных сладостей; - органолептические способы определения степени готовности и качества национальных мучных сладостей; - технику и варианты оформления национальных мучных сладостей; - требования к безопасности хранения национальных мучных сладостей; - актуальные направления в приготовлении национальных мучных сладостей.
	<p>ПК 4.6. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям и хлебу; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - оценивать качество готовых изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	<p>ПК 4.7. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым и основным отделочным полуфабрикатам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов; - использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов; - оценивать качество простых и основных отделочных полуфабрикатов <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых и основных отде-

		<p>лочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов; - правила хранения и требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	<p>ПК 4.8. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к печеням, пряникам, коврижкам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек; - использовать различные технологии приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; - оценивать качество готовых изделий <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, коврижек; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении печенья, пряников, коврижек; - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек; - правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	<p>ПК 4.9. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; - оценивать качество основных мучных кондитерских изделий <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных мучных кондитерских изделий; - правила поведения бракеража основных мучных кондитер-

		ских изделий; - способы отделки и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству основных мучных кондитерских изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 4.10. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	иметь практический опыт: - приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к отечественным классическим тортам и пирожным; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - использовать различные технологии приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; - оценивать качество отечественных классических тортов и пирожных знать: - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отечественных классических тортов и пирожных; - правила поведения бракеража отечественных классических тортов и пирожных; - способы отделки и варианты оформления отечественных классических тортов и пирожных; - правила хранения и требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1 Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать:
	ПК 5.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

		<p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
	<p>ПК 5.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p>Практический опыт: -расчета массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовления отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -контроля качества и безопасности готовой продукции; -приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</p> <p>Умения: -органолептически оценивать качество продуктов сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -использовать различные способы и приемы приготовления</p>

		<p>сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию; -готовить сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -методы приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -начинки, соусы и глазури для отдельных сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -сервировка и подача сложных горячих десертов; -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -основные характеристики готовых полуфабрикатов промыш-
--	--	--

		<p>ленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</p>
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>иметь практический опыт:</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p> <p>уметь:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методику расчета экономических показателей</p>
	ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	
	ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	
	ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	
	ПК 6.5 Вести утверждённую отчётную документацию	
Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-обработки, нарезки овощей и грибов; и приготовления блюд из них</p> <p>уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>-обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>-технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>-правила хранения овощей и грибов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p>

		-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.		<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки, нарезки овощей и грибов; и приготовления блюд из них -обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из овощей и грибов; -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, теста; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; -готовить и оформлять блюда из яиц, творога, -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; -правила проведения бракеража блюд, яиц, муки
ПК 7.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий		<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий -готовить и оформлять блюда и гарниры макаронных изделий -оценивать качество готовых блюд из макаронных изделий <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов макаронных изделий -температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий -правила проведения бракеража блюд и гарниров из макаронных изделий -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи блюд и гарниров из макаронных изделий -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из макаронных изделий
ПК 7.5 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога		<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров яиц, творога

	га.	<p>уметь: -проверять органолептическим способом качество яиц, творога -готовить и оформлять блюда яиц, творога, -оценивать качество готовых блюд яиц, творога, -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>знать: -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; -температурный режим и правила приготовления блюд яиц, творога -правила проведения бракеража блюд яиц, творога -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд , температуру подачи блюд яиц, творога -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из яиц, творога</p>
	ПК 7.6 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<p>иметь практический опыт: -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из, теста;</p> <p>уметь: -проверять органолептическим способом качество муки -готовить и оформлять блюда из теста -оценивать качество готовых блюд из теста -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать: -ассортимент, товароведную характеристику и требования к муки -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; -температурный режим и правила приготовления блюд из теста; -правила проведения бракеража блюд теста; -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд , температуру подачи блюд из теста. -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из теста</p>
	ПК 7.7 Готовить бульоны и отвары.	<p>иметь практический опыт: -приготовления основных бульонов и отваров</p> <p>уметь: -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -оценивать качество готовых бульонов -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления -бульонов и отваров -оценивать качество готовых бульонов</p> <p>знать: -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов -правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов</p>

	<p>ПК 7.8 Готовить простые супы</p>	<p>иметь практический опыт: -приготовления основных супов</p> <p>уметь: -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки супов -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать: -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов -правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов -температурный режим и правила приготовления супов -правила проведения бракеража приготовления супов -способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи супов -правила хранения и требования к качеству готовых супов -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов</p>
	<p>ПК 7.9 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>иметь практический опыт: -приготовления основных соусов;</p> <p>уметь: -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов;</p> <p>знать: -характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; -правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; -температурный режим и правила приготовления соусов; -правила проведения бракеража приготовления соусов; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении соусов;</p>
	<p>ПК 7.10 Готовить простые холодные и</p>	<p>иметь практический опыт: -приготовления основных соусов;</p>

	горячие соусы.	<p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; -правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; -температурный режим и правила приготовления соусов; -правила проведения бракеража приготовления соусов; -способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи соусов; -правила хранения и требования к качеству готовых соусов; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении соусов;
	ПК 7.11 Производить обработку рыбы с костным скелетом	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; -температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;
	ПК 7.12 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

		-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;
ПК 7.13 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.		<p>иметь практический опыт: -обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>уметь: -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать: -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; -правила проведения бракеража блюд из рыбы; -способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы; -правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из рыбы;</p>
ПК 7.14 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		<p>иметь практический опыт: -обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса</p> <p>уметь: -проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать: -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; -температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд и напитков;</p>
ПК 7.15 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы		<p>иметь практический опыт: -обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса</p> <p>уметь: -проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</p>

		<p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать:</p> <p>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд и напитков;</p>
	<p>ПК 7.16 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса</p> <p>уметь</p> <p>-проверять органолептическим способом качество мяса в соответствие с технологическим требованиям к простым блюдам из мяса</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса</p> <p>-оценивать качество готовых блюд из мяса</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать:</p> <p>--правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы</p>
	<p>ПК 7.17 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд домашней птицы;</p> <p>уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество мяса в соответствие с технологическим требованиям к простым блюдам из птицы</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из птицы</p> <p>-оценивать качество готовых блюд из птицы</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>знать:</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций</p>

		<p>при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила проведения бракеража при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; -способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы; -правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы; -температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
	<p>ПК 7.18 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления закусок; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления закусок; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении закусок; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении закусок; -правила проведения бракеража закусок; -правила охлаждения и хранения закусок, температурный режим хранения; -требования к качеству закусок; -способы сервировки и варианты оформления закусок; -температуру подачи холодных закусок; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении закусок;
	<p>ПК 7.19 Готовить и оформлять салаты.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки, нарезки овощей и грибов; и приготовления блюд из них -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок; <p>знать:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных блюд и закусок; -правила проведения бракеража приготовления холодных блюд и закусок; -правила охлаждения и хранения приготовления холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; -требования к качеству приготовления холодных блюд и закусок; -способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных блюд и закусок; -температуру подачи холодных приготовления холодных блюд и закусок; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;
	<p>ПК 7.20 Готовить и оформлять простые холодные закуски</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки, нарезки овощей и грибов -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок; -оценивать качество холодных закусок; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных закусок; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных закусок; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных закусок; -правила проведения бракеража приготовления холодных закусок; -правила охлаждения и хранения приготовления холодных закусок, температурный режим хранения; -требования к качеству приготовления холодных закусок; -способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных закусок; -температуру подачи холодных приготовления холодных закусок; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных закусок;
	<p>ПК 7.21 Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовления и оформления холодных блюд <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать производственный инвентарь и оборудование для

		<p>приготовления холодных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд -оценивать качество холодных блюд -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных блюд -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных блюд -правила проведения бракеража приготовления холодных блюд -правила охлаждения и хранения приготовления холодных блюд , температурный режим хранения; -требования к качеству приготовления холодных блюд -способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных блюд -температуру подачи холодных приготовления холодных блюд -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных блюд
	<p>ПК 7.22 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовления сладких блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд -использовать различные технологии приготовления и оформления сладких -оценивать качество готовых сладких блюд <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд -правила проведения бракеража сладких блюд -способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд -температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи; -требования к качеству сладких блюд -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд
	<p>ПК 7.23 Готовить простые горячие напитки.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовления напитков; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам -выбирать производственный инвентарь и оборудование для

		<p>приготовления напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать различные технологии приготовления и оформления напитков -оценивать качество готовых напитков <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков -правила проведения бракеража напитков -способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения напитков -температурный режим хранения напитков, температуру подачи; -требования к качеству напитков -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении напитков
	<p>ПК 7.24 Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовления напитков; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков -использовать различные технологии приготовления и оформления напитков -оценивать качество готовых напитков <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков -правила проведения бракеража напитков -способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения напитков -температурный режим хранения напитков, температуру подачи; -требования к качеству напитков -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении напитков

5. Структура образовательной программы

5.1.1. Учебный план № 77 на базе среднего общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам				Всего часов		Учебная нагрузка обучающегося при заочной форме обучения, час.					
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Курсовых проектов (работ)	по модулям и дисциплинам с учетом практики	по практике	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			
										Всего занятий	в том числе		
								Обзорно-установочных занятий	лабораторных работ, практических занятий		курсовых работ (проектов)		
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО	13	34	3	3	5382	1008	4374	3764	610	238	372	30
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	0	4	3	0	772	0	772	730	42	12	30	0
ОГСЭ.01	Основы философии		3					64	60	4	2	2	
ОГСЭ.02	История		1					72	68	4	2	2	
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4					252	228	24	0	24	
ОГСЭ.04	Физическая культура		4	1,2,3				384	374	10	8	2	
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	1	2	0	0	318	0	318	248	70	18	52	0
ЕН.01	Математика	1						68	54	14	4	10	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2					40	34	6	6	0	
ЕН.03	Химия		1					210	160	50	8	42	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	12	28	0	3	4292	1008	3284	2786	498	208	290	30
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5	9	0	0	1350	0	1350	1128	222	106	116	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1						94	82	12	4	8	
ОП.02	Физиология питания		1					68	60	8	4	4	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		2					114	92	22	16	6	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2						94	70	24	8	16	
ОП.05	Метрология и стандартизация	2						72	62	10	2	8	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		3					96	86	10	4	6	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4					162	136	26	14	12	
ОП.08	Охрана труда		2					44	34	10	2	8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		1					104	92	12	6	6	
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания (вариатив)	3						144	122	22	8	14	
ОП.11	Психология межличностных отношений в общественном питании (вариатив)		3					96	78	18	12	6	

ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий (вариатив)		3					104	82	22	10	12	
ОП.13	Инновационные технологии в общественном питании (вариатив)		4					64	52	12	8	4	
ОП.14	Организация обслуживания (вариатив)	4						94	80	14	8	6	
ПМ.00	Профессиональные модули	7	19	0	3	2942	1008	1934	1658	276	102	174	30
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2				237	72	165	137	28	8	20	10
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2		2			165	137	28	8	20	10
УП.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2				36						
ПП.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2				36						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2				428	144	284	242	42	14	28	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		2					284	242	42	14	28	
УП.02	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции		2				96						
ПП.02	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции		2				48						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	3				634	258	376	330	46	18	28	10
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		3		3			376	330	46	18	28	10
УП.03	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции		3				144						
ПП.03	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции		3				114						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				501	102	399	333	66	30	36	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4					399	333	66	30	36	
УП.04	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4				66						
ПП.04	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4				36						
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	3				292	144	148	128	20	10	10	0
МДК.05.01	Технология процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов		3					148	128	20	10	10	
УП.05	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов						72						
ПП.05	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов		3				72						
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	4				212	54	158	136	22	12	10	10

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		4		4		158	136	22	12	10	10	
ПП.06	Производственная практика по организации работы структурного подразделения		4			54							
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	1				638	234	404	352	52	10	42	0
МДК.07.01	Кулинария		1				404	352	52	10	42		
УП.07	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Повар"		1			126							
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Повар"		1			108							
	ВСЕГО	13	34	3	3	5382	1008	4374	3764	610	238	372	30
ПДП	Преддипломная практика, нед.					4 нед.							
ГИА	Государственная итоговая аттестация, нед.					6 нед.							

5.2.2. Календарный учебный график для учебного плана №77

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО				
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ				
ОГСЭ.01	Основы философии				
ОГСЭ.02	История				
ОГСЭ.03	Иностранный язык				
ОГСЭ.04	Физическая культура				
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ				
ЕН.01	Математика				
ЕН.02	Экологические основы природопользования				
ЕН.03	Химия				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				
ОП.02	Физиология питания				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.05	Метрология и стандартизация				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				

ОП.08	Охрана труда				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания (вар)				
ОП.11	Психология межличностных отношений в общественном питании (вар)				
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий (вар)				
ОП.13	Инновационные технологии в общественном питании (вар)				
ОП.14	Организация обслуживания (вар)				
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
УП.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
ПП.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
УП.02	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции				
ПП.02	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
УП.03	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции				
ПП.03	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
УП.04	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПП.04	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК.05.01	Технология процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов				
УП.05	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов				
ПП.05	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации				
ПП.06	Производственная практика по организации работы структурного подразделения				
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"				
МДК.07.01	Кулинария				
УП.07	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Повар"				
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Повар"				
ПДП	Преддипломная практика				
ГИА	Государственная итоговая аттестация				

6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. ГБПОУ ГРК «Интеграл», реализующее ППСЗ, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень специальных помещений

Кабинеты

Кабинет социально-экономических дисциплин

Кабинет иностранного языка

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Кабинет экологических основ природопользования

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории

Лаборатория химии

Лаборатория метрологии и стандартизации

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские:

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Спортзал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
электронный тир и место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Перечень материально-технического обеспечения для реализации ООП, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория химии №21

1. Стол демонстрационный – 1 шт.

2. Столы ученические – 14 шт.

3. Стулья ученические - 28 шт.

4. Стол учителя – 1 шт.

5. Кодоскоп - 1 шт.

6. Плакаты демонстрационные – 30 шт.

7. Стенд настенный – 9 шт.

8. Микроскоп учебный – 3 шт.

9. Набор ареометров – 1 шт.
10. Аналитические весы – 1 шт.
11. Технохимические весы – 3 шт.
12. рН-метр – 1 шт.
13. Магнитная мешалка – 1 шт.
14. Экран демонстрационный – 1 шт.
15. Экран демонстрационный для опытов (с подсветкой) – 3 шт.
16. Объекты натуральные:
Коллекции:
 - Алюминий – 5 шт.
 - Металлы и сплавы КМ-1– 7 шт.
 - Пластмассы – 1 шт.
 - Каучук – 4 шт.
 - Каменный уголь– 3 шт.
 - Нефть – 3 шт.
17. Комплект кристаллических решеток металлов (модель) – 2 шт.
18. Набор моделей строения атома – 1 шт.
19. Электрический дистиллятор – 1 шт.
20. Электрические плитки – 2 шт.
21. Водяная баня – 1 шт.
22. Химические реактивы
23. Химическая посуда
36. Периодическая таблица Менделеева – 1 шт.
37. Дидактические материалы для текущего контроля (тематического) – 30 комплектов
38. Развивающие упражнения – 10 шт.
39. Дидактические игры – 5 комплектов

Лаборатория метрологии и стандартизации, лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

1. Автоклав лабораторный
2. Компьютер
3. Телевизор
4. Аппарат для ВТР
5. Ванна водяная
6. Весы бытовые
7. Весы технические
8. Весы технохимические
9. Видео плеер.
10. Демонстрационный стенд
11. Ионметр
12. Микроскоп
13. Печь муфельная
14. Пикнометр
15. Разновесы
16. Рефрактометр
17. Спиртовка лабораторная.
18. Таблица Менделеева
19. Тумба под раковину
20. Центрифуга лабораторная
21. Часы песочные
22. Щит пожарный

23. Электроплита
24. Электрические лабораторные весы
25. Набор реактивов.
26. Набор химической посуды
27. Стол ученический-14 шт.
28. Стол для преподавателя
29. Доска ученическая
30. Стулья ученические-28 шт.

6.1.2.2. Оснащение мастерских

Учебный кулинарный цех № 5

1. Весы настольные электронные
2. Жарочный шкаф
3. Микроволновая печь
4. Плита электрическая
5. Плита электрическая (с индукционным нагревом)
6. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
7. Процессор кухонный
8. Овощерезка
9. Электромясорубка производственная малой производительности
10. Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
11. Производственный стол
12. Моечная ванна
13. Стеллаж передвижной
14. Тестораскаточная машина (настольная)
15. Тестомесильная машина (настольная)
16. Гастроемкости.
17. Набор кастрюль.
18. Набор сотейников.
19. Набор сковород.
20. Гриль сковорода.
21. Набор цветных разделочных досок.
22. и др.

Учебный кулинарный цех № 9

1. Весы настольные электронные
2. Шкаф жарочный, пекарский
3. Микроволновая печь
4. Плита электрическая
5. Шкаф холодильный
6. Шкаф морозильный
7. Столы производственные
8. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)-2
9. Миксер (погружной)
10. Соковыжималки для цитрусовых
11. Миксер для коктейлей
12. Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
13. Кофемолка
14. Моечные ванны и др.

Учебный кондитерский цех 8

1. Весы настольные электронные,
2. Конвекционная печь.
4. Микроволновая печь.
5. Подовая печь (для пиццы).
6. Расстоечный шкаф.
7. Плита электрическая.
8. Шкаф холодильный.
- 9 Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный).
10. Тестомесильная машина
11. Миксер (погружной).
12. Мясорубка.
13. Соковыжималка универсальная.
14. Лампа для карамели
15. Аппарат для темперирования шоколада
16. Сифон
17. Газовая горелка (для карамелизации)
18. Столы производственные.
19. Моечная ванна двухсекционная
20. Дежа к тестомесильной машине.
21. Дежа к миксеру.
22. Кастрюли .
23. Сковороды
24. мерный инвентарь,
25. набор разделочных досок
26. и др.

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная и преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессио-

нального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

7. Ежегодное обновление ООП СПО

ППССЗ обновлена с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности в соответствии с ППССЗ очной формы обучения.

8. Аннотации программ дисциплин, профессиональных модулей

ОГСЭ 01 Основы философии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

ОГСЭ 02 История

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующей **цели**:

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв.

Задачи:

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX - начала XXI вв.;
- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

ОГСЭ 03 Иностранный язык

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить, (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

ОГСЭ 04 Физическая культура

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

ЕН 01 Математика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

– применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;

– основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

ЕН 02 Экологические основы природопользования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

ЕН 03 Химия

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса,
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества, по результатам измерения;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах,
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения,
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

ОП 02 Физиология питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

ОП 05 Метрология и стандартизация

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свобод человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

ОП 08 Охрана труда

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок, хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»:

-вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

-разработки и реализации защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

- прогнозирование развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятие решений по защите населения и территории от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также --- принятия мер по ликвидации их воздействия;
- выполнение конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременное оказание доврачебной помощи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ОП 10 Основы проектирования предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- давать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания;
- разрабатывать производственную программу, определять численность работников и мощность предприятий питания;
- подбирать наиболее рациональную схему обработки сырья и полуфабрикатов, применять новейшие технологии и технику;
- производить расчёты и определять потребность в торгово-техническом и вспомогательном оборудовании;

- производить расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда;
- определять состав и площади помещений предприятий общественного питания;
- разрабатывать планировочное решение, определять взаимосвязи и последовательность расположения помещений в здании, различной этажности и конфигурации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- назначение, виды проектов, их состав и содержание;
- порядок и стадии разработки проектов;
- виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания;
- расчётные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания;
- номенклатуру основных пиитов предприятий питания;
- состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания;
- методику проведения расчёта и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
- технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязки;
- методику проведения расчётов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники.

ОП 11 Психология межличностный отношений в общественном питании

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;
- основы профессиональной этики, речевой этики.

ОП 12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- украшать столовую посуду (тарелки) с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры и др;
- наносить рисунки на поверхности кофе (латте-арт);
- проводить фламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- выполнять подачу блюд (изделий) с применением специальной посуды;
- использовать цветы для украшения блюд и изделий;
- нарезать овощи (фрукты) с помощью специальных приспособлений (карвинг);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- актуальные тенденции в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- виды и способы оригинального оформления блюд, изделий, напитков;
- технику оригинального оформления блюд, изделий, напитков;
- эффектные формы подачи готовых изделий;
- посуду и приспособления, для эффектной подачи готовых изделий, десертов, соусов;

ОП 13 Инновационные технологии в оформлении блюд и изделий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять комбинационный подбор новых видов кулинарного сырья и продуктов для создания блюд с новыми вкусовыми качествами;
 - выполнять некоторые нетрадиционные способы и приёмы тепловой и механической кулинарной обработки;
 - изготавливать некоторые блюда (изделия) в рамках современной «кулинарной моды».
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- инновационные направления технологии кулинарных блюд и кондитерских изделий;
 - новые виды сырья и его кулинарное использование;
 - устройство и назначение современного нетрадиционного технологического оборудования;
 - нетрадиционные способы и приёмы механической кулинарной обработки;
 - нетрадиционные способы и приёмы тепловой обработки.

ОП 14 Организация обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- классифицировать методы и формы обслуживания, характеризовать услуги предприятий общественного питания;
- оборудовать залы предприятий общественного питания, получать посуду, расставлять столы, вести учёт посуды;
- производить правильный подбор посуды, приборов, белья, подбирать цветовую гамму и вид скатерти в зависимости от вида обслуживания.
- составлять и оформлять меню и прейскуранты;
- подготавливать посуду и приборы к обслуживанию, сервировать стол, складывать салфетки;
- принять и оформить заказ, работать с подносом, подавать блюда и напитки, используя различные способы подачи (английский, французский, русский), производить расчёт с посетителями;
- производить прием-заказ на обслуживание торжеств, составлять банкетное меню, сервировать стол в зависимости от вида обслуживания, подавать блюда и закуски;
- организовывать обслуживание по типу «шведский стол», организовывать обслуживание тематических вечеров;
- обслуживать иностранных туристов, организовывать питание иностранных туристов, согласно национальным особенностям;
- организовать обслуживание на производственных предприятиях; учащихся общеобразовательных школ, студентов высших и средних специальных учебных заведений, учащихся ПТУ;
- организовывать работу обслуживающего персонала, согласно НОТ, предъявлять требования к официанту, метрдотелю, бармену, согласно квалификационным характеристикам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, цели и задачи, правила, нормы, перспективы обслуживания; услуги предприятий общественного питания;
- виды торговых помещений, характеристику торговых помещений, интерьер предприятий общественного питания, характеристику буфетов, сервизной, моечной посуды, характеристику залов, характеристику барных стоек;
- характеристику и назначение приборов и посуды, правила сервировки для завтрака, обеда или ужина;
- виды меню, принципы составления, последовательность расположения блюд и напитков, оформление;
- правила подготовки торговых помещений к обслуживанию посетителей; приемы сервировки стола в зависимости от вида обслуживания;
- правила встречи и размещения гостей, приема и оформления заказа, подачи блюд и напитков, этикета;
- порядок приема заказа на обслуживание банкета, особенности организации подготовки к банкетам, особенности сервировки стола;
- специальные формы обслуживания, особенности их организации, отпуск бортового питания, правила обслуживания тематических вечеров;

- виды и обслуживание иностранных туристов, особенности и организацию питания иностранных туристов;
- организацию обслуживания на производственных предприятиях; учащихся общеобразовательных школ, студентов высших и средних специальных учебных заведений, учащихся ПТУ;
- факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного труда, НОТ, общие требования к обслуживающему персоналу.

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

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной к гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

Знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и ценной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы,

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

Знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд на рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

Знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами и для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов и различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

- варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

**ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий
иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- приготовления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, основных и сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения оценки качества;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодной и горячей десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции
- оформлять документа

Знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов; суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**Иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

- принятия управленческих решений;

Уметь:

- рассчитывать вы код продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Иметь практический опыт:

- обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления блюд из них
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, теста;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров яиц, творога
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из, теста;
- приготовления основных бульонов и отваров
- приготовления основных супов
- приготовления основных соусов;
- обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления закусок;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

Уметь:

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков
- использовать различные технологии приготовления и оформления напитков
- оценивать качество готовых напитков

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких
- оценивать качество готовых сладких блюд
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд
- оценивать качество холодных блюд
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок;
- оценивать качество холодных закусок;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных закусок;
- проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии с технологическим требованиям к простым блюдам из птицы
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из птицы
- оценивать качество готовых блюд из птицы
- проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии с технологическим требованиям к простым блюдам из мяса
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса
- оценивать качество готовых блюд из мяса
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки супов
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- оценивать качество готовых бульонов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бульонов и отваров
- оценивать качество готовых бульонов
- проверять органолептическим способом качество муки
- готовить и оформлять блюда из теста
- оценивать качество готовых блюд из теста
- проверять органолептическим способом качество яиц, творога
- готовить и оформлять блюда яиц, творога,
- оценивать качество готовых блюд яиц, творога,
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
- готовить и оформлять блюда и гарниры макаронных изделий
- оценивать качество готовых блюд из макаронных изделий

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- готовить и оформлять блюда из яиц, творога,
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных, муки, молочных и жировых продуктов, яиц,
- правила проведения бракеража блюд, яиц, муки
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов макаронных изделий
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
- правила проведения бракеража блюд и гарниров из макаронных изделий
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи блюд и гарниров из макаронных изделий
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из макаронных изделий
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц, творога;
- температурный режим и правила приготовления блюд яиц, творога
- правила проведения бракеража блюд яиц, творога
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд , температуру подачи блюд яиц, творога
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из яиц, творога
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к муке
- температурный режим и правила приготовления блюд из теста;
- правила проведения бракеража блюд теста;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд , температуру подачи блюд из теста.
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из теста
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов
- температурный режим и правила приготовления супов
- правила проведения бракеража приготовления супов
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи супов
- правила хранения и требования к качеству готовых супов
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;
- температурный режим и правила приготовления соусов;
- правила проведения бракеража приготовления соусов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении соусов;
- правила проведения бракеража приготовления соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;
- правила проведения бракеража блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража приготовления холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения приготовления холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству приготовления холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд
- правила проведения бракеража сладких блюд
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд
- температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков
- правила проведения бракеража напитков
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения напитков
- температурный режим хранения напитков, температуру подачи;
- требования к качеству напитков
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении напитков

РАЗРАБОТЧИКИ ООП:

Алишев М.И., заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ ГРК «Интеграл»
 Чебанная И.А. , заведующая отделением общественного питания ГБПОУ ГРК «Интеграл»
 Сощенко И.Г., заведующая заочным отделением ГБПОУ ГРК «Интеграл»