Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5 в/169

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Предприятие – социальный партнер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. | **УТВЕРЖДЕНО**  Директор ГБПОУ РО ПУ № 5  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Н. Греховодова  приказ ГБПОУ РО ПУ № 5 № \_\_\_  от «31» августа 2016 г. |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

квалификация: повар 4-5 разряд; кондитер 3-4 разряд

форма обучения очная

нормативный срок освоения 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

с освоением среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования –

естественнонаучный

приказ об утверждении ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер

№ 798 от 02.08.2013 г.

год начала подготовки по УП 2016г.

период обучения с 01.09.2016г. по 30.06.2019г.

**РАССМОТРЕНО**

на Педагогическом Совете ГБПОУ РО ПУ № 5

протокол № 01 от 31.08.2016 г.

г. Ростов-на-Дону

2016 год

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее по тексту ФГОС СПО) 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 г. N 798.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО ПУ № 5

Правообладатель программы: ГБПОУ РО ПУ № 5, 344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5 в/169, (863) 310 91 97

Разработчики:

Зарецкая Т.В. – преподаватель профессионального цикла, председатель методической комиссии профессионального цикла ГБПОУ РО ПУ № 5;

Федурова Г.К. – преподаватель профессионального цикла ГБПОУ РО ПУ № 5;

Казарян А.В. - мастер производственного обучения ГБПОУ РО ПУ № 5,

Антонова Н.А. – заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО ПУ № 5;

Шевлюга Е.Б., руководитель ИП Шевлюга Е.Б.

Безуглов Д.С., шеф повар ООО «Кафе Рандеву»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГБПОУ РО ПУ № 5, протокол № 01 от 29 августа 2016 года.

Пояснительная записка

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих направлена на реализацию государственной политики в области подготовки квалифицированных рабочих (служащих), обеспечивающая получение качественного образования и успешную социализацию молодежи, для удовлетворения потребности экономики Ростовской области в кадрах высокой квалификации.

Главная задача педагогического коллектива ГБПОУ РО ПУ № 5 – обеспечение заданного качества профессионального образования.

Основные цели профессионального образования:

- создание условий для получения качественного образования и успешной социализации молодежи, удовлетворения потребностей экономики Ростовской области в кадрах высокой квалификации;

- реализация государственной политики в области подготовки квалифицированных рабочих и обучения в течение трудовой деятельности;

- формирование основных профессиональных образовательных программ, ориентированных на потребности перспективных рынков труда;

- повышение привлекательности программ профессионального образования;

- повышение качества профессионального образования;

- создание социально-ориентированной и инновационно-развивающей образовательной среды;

- развитие взаимодействия с работодателями в сфере подготовки квалифицированных кадров и их трудоустройство;

- внедрение в образовательный процесс новых моделей обучения;

- социализация личности выпускника.

Основной результат реализации программы: подготовка профессионально мобильной, конкурентоспособной, готовой к постоянному самообразованию и саморазвитию в условиях динамики рынка личности.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования (далее по тексту ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемая ГБПОУ РО ПУ № 5 представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее по тексту ФГОС СПО) 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 г. N 798.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практики, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки выпускника. Методологическую основу реализации ППКРС составляют: ценностно - ориентированный подход в воспитании личности; теоретические основы гуманизации и

конструирования современного образования; теоретические основы развития коллектива.

ППКРС предназначена удовлетворить потребности:

- обучающихся – в освоении познавательных и ценностных основ личностного и профессионального самоопределения в расширении возможностей для реализации интересов в системе непрерывного профессионального образования, в формировании прочных знаний, умении и практического опыта, обеспечивающих востребованность на рынке труда;

- г. Ростова-на-Дону и Ростовской области – в обеспечении сохранения интеллектуального потенциала, в насыщении рынка квалифицированными кадрами, способными к активной творческой деятельности в отрасли общественного питания, пищевом и кондитерском производстве;

- ГБПОУ РО ПУ № 5 – в обеспечении притока потенциальных обучающихся, осознанно избравших данную профессию;

- родителей и законных представителей обучающихся – в обеспечении информации о ГБПОУ РО ПУ № 5 в целом и о процессе обучения.

1. Общие положения

ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер реализуется ГБПОУ РО ПУ № 5 на базе основного общего образования с освоением среднего общего образования.

ППКРС ежегодно пересматривается, и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Разработка ППКРС осуществлена с учётом рекомендаций и предложений работодателей (ПАО «Роствертол», МУП по организации школьного и студенческого питания, ООО «Ростовчанка», ООО «Кафе Рандеву», ООО «Бримус», ИП Кан Д.В., ИП Шевлюга Е.Б., ИП Оганесян В.В.) в части обновления содержания, форм и процедур промежуточной и итоговой аттестации, реализации программ профессиональных модулей, в том числе, сроков и заданий для проведения учебной, производственной практики.

1.1. Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативно - правовую базу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 г. N 798;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. № 464 (с изменениями);

- санитарно-эпидемиологические правилами и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03 (с изменениями от 04.03. 2011 г.);

- приказ Минобрнауки РФ России № 390 от 09.04.2015г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- письмо Минобрнауки РФ России № 06-456 от 24.04.2015г «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций одобренных научно-методическим советом центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», и рекомендованных для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с освоением среднего общего образования;

- Устав ГБПОУ РО ПУ № 5;

- локальные акты ГБПОУ РО ПУ № 5.

1.2. Общая характеристика ППКРС

1.2.1. Цель ППКРС

ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер. Выпускник в результате освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, будет профессионально готов к деятельности по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

* приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
* ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
* формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
* формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.2.2. Срок освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения ППКРС по профессии 19.01.07 Повар, кондитер при очной форме получения образования с освоением среднего общего образования и присваиваемая квалификация:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная база приема | Наименование квалификации | Нормативный срок освоения ППКРС |
| на базе основного общего образования | Повар, кондитер:  Повар 4-5 разряд, кондитер 3-4 разряд. | 1. года 10 месяцев |

1.2.3. Трудоемкость ППКРС

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и реализации федерального образовательного стандарта среднего общего образования составляет 145 недель согласно ФГОС:

- теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия - 75 недель;

- учебная и производственная практика - 41 неделя;

- промежуточная аттестация - 5 недель;

- проведение государственной итоговой аттестации - 2 недели;

- каникулы - 22 недели.

Объём обязательной аудиторной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю. Консультации для обучающихся проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося: в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачётов - 10.

Продолжительность учебной недели - шестидневная.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы | Единица измерения | Значение сведений |
| Учебные циклы (профессиональные модули, междисциплинарные курсы, учебные дисциплины),  в т.ч. профессиональная подготовка | академические часы/  недели | 2700/75    648/18 |
| Практика | академические часы/  недели | 1476/41 |
| Промежуточная аттестация | недели | 5 |
| Государственная итоговая аттестация | недели | 2 |
| Каникулярное время | недели | 22 |
| Итого: | недели | 145 |

1.2.4. Особенности реализации ППКРС

Сотрудничество с профильными организациями – предприятия сервиса: учебная и производственная практика, социальная поддержка и трудоустройство обучающихся, согласование учебно-программной документации, профессиональные конкурсы, профориентация, стажировка обучающихся, программа «Первое рабочее место» - организации временного трудоустройства безработных граждан в возрасте от 18 до 20 лет, имеющих среднее профессиональное образование и ищущих работу впервые.

Учебная и производственная практика проводиться в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организациями и ГБПОУ РО ПУ № 5. Места практики, которую обучающиеся проходят в течение всего периода обучения: ПАО «Роствертол», МУП по организации школьного и студенческого питания, ООО «Ростовчанка», ООО «Кафе Рандеву», ООО «Бримус», ООО «Ресторанные технологии», ООО «Хлебозавод Юг Руси», ООО «Академия вкуса», ООО «Молодежное», Ресторан «Астория», ООО Запад сеть ресторанов «Рис», ЗАО «Агроцентр», ресторан «Либхабер», ИП Кан Д.В. , ИП Шевлюга Е.Б.,ИП Оганесян В.В., ИП Ким А.К., Кафе - столовая «Самарканд», Ресторан «Якитория», Кондитерская «Золотой колос», Ресторан «Седьмое Небо», Ресторан «Амбар» и др. Издаются приказы по организации практики, по направлению обучающихся на производственную практику. Заключаются договоры социального партнерства с предприятиями и организациями, договоры на проведение производственной практики.

Задания по учебной практике формируется мастерами производственного обучения по руководством зам. директора по УПР в рамках программы профессионального модуля и требований к умениям и практическому опыту. Задания по производственной практике разрабатывают мастера производственного обучения под руководством зам. директора по УПР совместно с заинтересованными работодателями на основе требований квалификационной характеристики к умениям и практическому опыту. Задания рассчитаны на проверку профессиональных и общих компетенций. Задания носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер и направлены на решение профессиональных задач.

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС), комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) рассматривается на заседании методической комиссии. Решение о включении комплекта КОС, КИМ в ФОС принимается на заседании методической комиссии и оформляется протоколом заседания МК.

Учетно-отчетная документация преподавателя: учебно-программная и учебно-планирующая документация преподавателя по дисциплине, УМК по учебной дисциплине, КИМы по учебной дисциплине, портфолио преподавателя (визитная карточка преподавателя), методразработки, доклады, паспорт КМО учебного кабинета, лаборатории, задания для самостоятельной работы обучающихся, практические работы с методическими рекомендациями для обучающихся по их проведению.

Учетно-отчетной документация мастера производственного обучения: рабочая учебная программа по модулю (учебная практика, производственная практика), календарно-тематический план, программа учебной практики, программа производственной практики, инструкционные карты (УП, ПП), КОС по модулю, портфолио мастера, портфолио обучающихся.

Студентам, освоившим ППКРС в полном объеме и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании. Освоение ППКРС ориентировано на присвоение выпускнику квалификации выше средней: повар 4-5 разряд, кондитер 3- 4 разряд.

В образовательном процессе активно используются активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной (самостоятельной) работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций. Имеется доступ к интернет – ресурсам, в т.ч. к НЭБ.

1.2.5. Требования к поступающим по ППКРС

Прием граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется по личным заявлениям граждан, имеющим основное общее образование без вступительных испытаний. Поступающий должен представить аттестат об основном общем образовании.

1.2.6. Востребованность выпускников

Выпускники по профессии 19.01.17 Повар, кондитер востребованы в ПАО «Роствертол», МУП по организации школьного и студенческого питания, ООО «Ростовчанка», ООО «Кафе Рандеву», ООО «Бримус», ООО «Ресторанные технологии», ООО «Хлебозавод Юг Руси», ООО «Академия вкуса», ООО «Молодежное», Ресторан «Астория», ООО Запад сеть ресторанов «Рис», ЗАО «Агроцентр», ресторан «Либхабер», ИП Кан Д.В. , ИП Шевлюга Е.Б.,ИП Оганесян В.В., ИП Ким А.К., Кафе - столовая «Самарканд», Ресторан «Якитория», Кондитерская «Золотой колос», Ресторан «Седьмое Небо», Ресторан «Амбар» и др.

1.2.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер подготовлен к освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2.8. Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППКРС являются:

* педагогические работники ГБПОУ РО ПУ № 5;
* обучающиеся ГБПОУ РО ПУ № 5;
* заместители директора по УПР, УМР, УВР;
* коллегиальные органы управления ГБПОУ РО ПУ № 5;
* поступающие и их родители (законные представители);
* социальные партнеры, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

* 1. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

* 1. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- Приготовление супов и соусов.

- Приготовление блюд из рыбы.

- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- Приготовление холодных блюд и закусок.

- Приготовление сладких блюд и напитков.

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. Требования к результатам освоения ППКРС

3.1. Общие компетенции

Выпускник по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Код компетенции | Наименование профессиональных компетенций |
| Приготовление блюд из овощей и грибов. | ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| Приготовление супов и соусов. | ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| Приготовление блюд из рыбы. | ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| Приготовление холодных блюд и закусок. | ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| Приготовление сладких блюд и напитков. | ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

3.3. Результаты освоения ППКРС

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код компетенции | Компетенции | Результат освоения |
| Общие компетенции | | |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания  Знать: особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания  Иметь практический опыт:  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Уметь: применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности  Знать: законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности  Иметь практический опыт:  В организации собственной деятельности |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Уметь: защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства  Знать: основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; типовые локальные акты организации; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Уметь: пользоваться ПК и интернетом;  Знать: необходимые сайты  Иметь практический опыт: пользования ПК, интернетом для нахождения необходимой информации |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Уметь: использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (интернет, семинары, журналы)  Знать: необходимые сайты  Иметь практический опыт: пользования интернетом для нахождения необходимой информации в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Уметь: определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;  Знать:  правила обслуживания населения; основы профессиональной этики; эстетику внешнего облика  повара, кондитера; психологические особенности  делового общения и его специфику в сфере обслуживания  и деятельности повара, кондитера; механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания, ведения  беседы, убеждения; источники, причины, виды и  способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | уметь:  соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;  знать:  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Уметь: 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 профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения  обязанностей военной службы на воинских должностях в  соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;  знать:  принципы обеспечения устойчивости объектов  экономики, прогнозирования развития событий и оценки  последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму 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 нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на  вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;  Практический опыт: исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| Профессиональные компетенции | | |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | иметь практический опыт: производить первичную обработку, нарезку и приготовление блюд из овощей и грибов;  уметь: 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;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  технику обработки овощей, грибов, пряностей;  способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения овощей и грибов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | иметь практический опыт: готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.  уметь:  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;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | иметь практический опыт: производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | иметь практический опыт: готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем  уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары. | иметь практический опыт; готовить бульоны и отвары  уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. | иметь практический опыт; готовить простые супы  уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | иметь практический опыт; готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты  уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. | иметь практический опыт; готовить простые холодные и горячие соусы.  уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. | иметь практический опыт: производить обработку рыбы с костным скелетом.  иметь: 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы  оценивать качество готовых блюд;  знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  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; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | иметь практический опыт: производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом  иметь: 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы  оценивать качество готовых блюд;  знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  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; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом  иметь: 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы  оценивать качество готовых блюд;  знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  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; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | иметь практический опыт: производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;  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;  правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; 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 |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | иметь практический опыт: производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;  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;  правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; 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 |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;  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;  правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; 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 |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;  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;  правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству; 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 |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | иметь практический опыт: готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями  уметь: 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;  знать: 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 холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. | иметь практический опыт: готовить и оформлять салаты  уметь: 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;  знать: 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 холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые холодные закуски  уметь: 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;  знать: 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 холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые холодные блюда  уметь: 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;  знать: 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 холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;  знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. | иметь практический опыт: готовить простые горячие напитки.  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;  знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные блюда | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые холодные блюда.  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;  знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | иметь практический опыт: готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;  знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | иметь практический опыт: готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;  знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | иметь практический опыт: готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;  знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | иметь практический опыт: готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;  знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | иметь практический опыт: готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;  знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | иметь практический опыт: готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.  уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;  знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража;  способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
* объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
* формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
* объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции/теоретические уроки, практические занятия. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся по образовательной программе составляет в целом 75:25. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет» и т.д.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей, и направлена на профессиональную составляющую подготовки высококвалифицированного рабочего.

Введены следующие общепрофессиональные дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| ОП.06 | Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд (36 часов). |
| ОП.07 | Калькуляция и учет в общественном питании (36 часов). |
| ОП.08 | Приготовление банкетных блюд (36 часов). |
| ОП.09 | Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте (36 часов). |

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин |
| ОД | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ |
| ОДБ | Базовые дисциплины |
| ОДБ.01 | Русский язык и литература |
| ОДБ.02 | Иностранный язык |
| ОДБ.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия |
| ОДБ.04 | История |
| ОДБ.05 | Физическая культура |
| ОДБ.06 | ОБЖ |
| ОДБ.07 | Физика |
| ОДБ.08 | Обществознание (включая экономику и право) |
| ОДБ.09 | География |
| ОДБ.10 | Экология |
| ОДП | Профильные дисциплины |
| ОДП.01 | Информатика |
| ОДП.02 | Химия |
| ОДП.03 | Биология |
| ОДД | Дополнительные дисциплины |
| ОДД.01 | Технология (проект) |
| ОДД.02 | Основы предпринимательства |

4.4. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА |
| ОП | Общепрофессиональный цикл |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
|  | Вариативная часть |
| ОП.06 | Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд |
| ОП.07 | Калькуляция и учет в общественном питании |
| ОП.08 | Приготовление банкетных блюд |
| ОП.09 | Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте |

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА |
| П | Профессиональный цикл |
| ПМ | Профессиональные модули |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| ФК.00 | Физическая культура |

4.6. Программы практики

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Наименование практик |
| УП.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов. |
| УП.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| УП.03 | Приготовление супов и соусов. |
| УП.04 | Приготовление блюд из рыбы. |
| УП.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. |
| УП.06 | Приготовление холодных блюд и закусок. |
| УП.07 | Приготовление сладких блюд и напитков. |
| УП.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| ПП.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов. |
| ПП.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| ПП.03 | Приготовление супов и соусов. |
| ПП.04 | Приготовление блюд из рыбы. |
| ПП.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. |
| ПП.06 | Приготовление холодных блюд и закусок. |
| ПП.07 | Приготовление сладких блюд и напитков. |
| ПП.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |

5. Ресурсное обеспечение ППКРС

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации и стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации ППКРС имеется необходимое учебно-методическое обеспечение.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время внеаудиторной (самостоятельной) подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет, в т.ч. к НЭБ.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу. Литература выдается как на абонемент, так и для работы в читальном зале.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

По каждой дисциплине и междисциплинарному курсу сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины (курса), учебные материалы (конспекты лекций, контрольные измерительные материалы, методические указания по выполнению письменных квалификационных работ, контрольных работ и разработке рефератов, образцы тестов и т.п.).

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

## 

## 5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППКРС создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППКРС в соответствии с ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер имеются:

|  |  |
| --- | --- |
| № пп | Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений |
| 1 | Кабинет Физики |
| 2 | Кабинет Математики: алгебра и начала математического анализа; геометрия |
| 3 | Кабинет Информатики |
| 4 | Кабинет Основ предпринимательства, технологии, географии, экологии |
| 5 | Кабинет Истории, обществознания, экономические и правовые основы профессиональной деятельности |
| 6 | Кабинет Русского языка и литературы |
| 7 | Кабинет Иностранного языка (английского), электронная библиотека (НЭБ) |
| 8 | Кабинет Основ безопасности жизнедеятельности (стрелковый тир электронный), безопасности жизнедеятельности и охраны труда. |
| 9 | Кабинет Химии, биологии |
| 10 | Кабинет Технология кулинарного производства, Лаборатория товароведения продовольственных товаров |
| 11 | Кабинет Технология кондитерского производства, Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены |
| 12 | Учебный кулинарный цех |
| 13 | Учебный кондитерский цех, Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места |
| 14 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 15 | Спортивный зал, спортивная площадка с элементами полосы препятствий |
| 16 | Актовый зал |

Информационно-технологическое обеспечение ППКРС

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| тип компьютера | количество | в т.ч. с доступом в «Интернет» | где используются |
| Персональный компьютер | 49 | 32 | урок |
| 5 | 5 | библиотека |

Наличие оргтехники и технических средств обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Количество |
| Интерактивная доска | 2 |
| Сканер | 12 |
| Принтер | 18 |
| Многофункциональные устройства (МФУ, выполняющие операции печати, сканирования, копирования) | 11 |
| Мультимедийные проекторы | 16 |

Здания, помещения и территории

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип здания/помещения/территории | Общая площадь, кв. м. | Права на использование |
| Земельный участок | 10870 | Свидетельство о государственной регистрации права  61-61-01/896/2010-88 от 21.09.2015 |
| Учебное здание  в том числе: | 5631,2 | Свидетельство о государственной регистрации права  61-61-01/227/2008-87 от 21.09.2015 |
| спортивный комплекс:  спортивный зал  тренажерный зал  спортивная площадка | 312  25  286 |
| библиотека  читальный зал с выходом в сеть Интернет; | 30 |
| актовый зал | 200 |
| стрелковый тир (электронный) | 44,7 |

Объекты социально-бытового значения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип помещения | Адрес расположения | Права на использование |
| Медицинский кабинет | г. Ростов-на-Дону,  ул. Малиновского,5в/169 | Договор № 01 от 01.08.2015 г. МЛПУЗ «Детская поликлиника № 45 г. Ростова -на-Дону» |
| Помещение для приема пищи (зал) | г. Ростов-на-Дону,  ул. Малиновского,5в/169 | Договор на обеспечение горячим питанием № 150/2015 от 21.12.2015г. ИП Шевлюга Е.Б. |

# Система оценки качества освоения ППКРС

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Перечень локальных актов, регламентирующих организацию образовательного процесса:

- Положение по планированию, организации и проведении  лабораторных и практических занятий студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

- Положение об осуществлении государственной итоговой аттестации студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

- Положение о порядке организации и проведения экзамена (квалификационного) для студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

- Положение о порядке организации самостоятельной работы студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

- Положение о порядке организации и осуществления практики студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

- Положение о порядке участия обучающегося в формировании содержания своего профессионального образования.

6.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов являются основным механизмом оценки соответствия их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов с использованием современных контрольно-оценочных технологий обеспечивают оценку качества освоения ППКРС и ее корректировку. Текущий контроль успеваемости предполагает оценку результатов усвоения студентом определенной темы или раздела программы и проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по учебной дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация студентов проводится  по   учебным дисциплинам, профессиональным модулям в сроки, предусмотренные     учебными     планами     и календарными графиками. Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов обеспечивают оценку качества образования, степень освоения студентами общих и профессиональных компетенций. Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, зачётов, дифференцированных зачётов. По учебным дисциплинам Русский язык и литература, Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия проводятся экзамены в письменной форме.

## 6.2 Государственная итоговая аттестация

В процессе государственной итоговой аттестации обучающийся систематизирует, закрепляет, и расширяет полученные знания и мастерство, развивает индивидуальные способности и творческую активность, проявляет уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, работает с профессионально-ориентированной информацией по профессии, решает профессиональные задачи.

Итоговой аттестацией выпускников, завершивших обучение по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, является защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер: повар 4-5 разряд, кондитер 3-4 разряд. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, а также соответствовать объёму знаний, умений, практического опыта, предусмотренных ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер. Темами заданий выпускных квалификационных работ является выполнение задания по параметрам профессиональной деятельности: приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выпускная квалификационная работа является итоговой работой выпускника, на основании которой государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче обучающемуся соответствующего документа о полученном образовании и квалификации – диплом о среднем профессиональном образовании.

# Система воспитательной работы

Воспитательная система ГБПОУ РО ПУ № 5 при реализации ППКРС опирается на идеи формирования личностно ориентированного обучения, педагогики, сотрудничества, создания единого воспитательного пространства. Построена на основе компетентностного, личностно-деятельностного и культурологического подходов, совокупность которых помогает улучшить качество подготовки выпускников.

В основу воспитательной системы положены следующие направления:

- воспитание качественно нового квалифицированного рабочего, имеющего адекватные современному уровню образовательных программ общие и профессиональные компетенции;

- принятие обучающимися общечеловеческих ценностей, гуманистического взгляда на мир;

- поддержка творческой, созидательной инициативы обучающегося, направленной на саморазвитие;

- выявление природных задатков, развитие творческого потенциала каждого обучающегося и реализация их в различных сферах деятельности;

- развитие креативного мышления, толерантности, стремления к здоровому образу жизни.

Цель воспитательной работы: Воспитание личности конкурентоспособного рабочего, востребованного на рынке труда; гармонически развитого, профессионально-компетентного, обладающего высокой гражданственностью, патриотизмом и социальной культурой, готового к самореализации, самообучению и постоянному саморазвитию.

Задачи воспитательной работы.

- формирование нравственных и морально - волевых качеств личности, необходимых выпускнику учреждения среднего профессионального образования;

- оптимальное содействие социализации студентов, совершенствование системы работы руководителей учебных групп;

- профилактика и предупреждение асоциального поведения среди несовершеннолетних;

- профилактика терроризма и экстремизма в молодежной среде;

- помощь в социальной адаптации детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

- совершенствованию форм и методов воспитательной работы со студентами в группах и творческих коллективах училища;

- приобщение к ведущим духовным ценностям Отечества, воспитание эстетического видения жизни человека, к культурному наследию своего народа.

- укрепление связи «Семья – училище»

- выявление интересов и потребностей студентов, трудностей и проблем, отклонений в поведении, уровня социальной защищенности и адаптированности к социальной среде;

- своевременное оказание социальной помощи и поддержки нуждающимся в них студентам.

- посредничество между личностью студента и училищем, семьей, средой, специалистами социальных служб, ведомственными и административными органами.

Воспитательная работа в училище реализуется по следующим направлениям:

- инструктивно-методическая работа;

- социально-педагогическая работа;

- работа Совета профилактики;

- психологическое сопровождение;

- профилактика ПАВ, суицидов, ксенофобии,

- военно-патриотическое воспитание;

- духовно-нравственное воспитание;

- кружковая работа;

- культурно-массовая работа;

- спортивно-массовая работа;

- профессиональной ориентации;

- работа по антитерроризму;

- работа родителями;

Основные блоки воспитательной работы:

- Гражданско-патриотическое воспитание.

- Духовно-нравственное и эстетическое воспитание.

- Профессионально-трудовое воспитание.

- Профилактика преступлений, правонарушений, девиантного поведения и формирование здорового образа жизни.

- Противодействие распространению идеологии терроризма, профилактика экстремизма и формирование толерантного мировоззрения.

Разработаны, и внедрены воспитательные программы:

- «Профилактика экстремисткой деятельности, гармонизации межэтнических отношений, недопущению проявления факторов национализма и ксенофобии среди несовершеннолетних».

- «Профилактика жестокого обращения и насилия над подростками и несовершеннолетними в семье «Жизнь без насилия»».

- «Программа духовно-нравственного воспитания «Путь к себе».

- «Программа профилактики суицидального поведения».

Взаимодействие с субъектами профилактики и социальные партнеры:

- Инспекция ГУ МВД по г. Ростову – на –Дону, КДН и ЗП;

- "Психологический центр Советского района" г. Ростова-на-Дону;

- Государственный инспектор отдела пропаганды БДД управления ГИБДД ГУ МВД России по РО;

- ПДН ОП-8 УМВД России;

- Отдел образования Советского района г. Ростова-на-Дону;

- Центр занятости населения г. Ростова-на-Дону;

- Общественная организация «Стремление жить»;

- Воскресная школа при храме «Георгия Победоносца»;

- Детская городская поликлиника № 45;

- Библиотечно- информационный центр им. Герцена;

- ФКУ « Центр ГИМС МЧС России по Ростовской области»

- Военкомат Советского района г. Ростова – на-Дону.

# Ожидаемые результаты реализации ППКРС

Требования к результатам освоения ППКРС с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования:

-личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения программы среднего общего образования в пределах ППКРС должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения программы среднего общего образования в пределах ППКРС должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения программы среднего общего образования в пределах ППКРС должны отражать:

- обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки;

- подготовку к последующему профессиональному образованию, развитию индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету;

- формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе;

- возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

Для подтверждения уровня среднего профессионального образования выпускник по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен:

|  |
| --- |
| Уметь:  - ориентироваться в общих вопросах экономики сферы промышленной экология и биотехнологии; |
| * применять экономические и правовые знания в профессиональной деятельности; |
| * защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; |
| * использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности; |
| * определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; |
| * соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; * выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; |
| * использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; * применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; * владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; * оказывать первую помощь пострадавшим; |
| * 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; |
| * проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; * выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; * готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; |
| * проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; * выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; * использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; * оценивать качество готовых блюд; * охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; |
| * 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; * использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; * оценивать качество готовых блюд; |
| * проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы 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; * использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; * оценивать качество готовых блюд; |
| * способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; * правила хранения и требования к качеству; * 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; |
| * 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; |
| * способы сервировки и варианты оформления; * температуру подачи холодных блюд и закусок; |
| * проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; * выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; * использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; * оценивать качество готовых блюд; |
| * проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; * определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; * выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * оценивать качество готовых изделий. |
| Знать: |
| * ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; * характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; * технику обработки овощей, грибов, пряностей; * способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; * температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; * правила проведения бракеража; * способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; * правила хранения овощей и грибов; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; |
| * ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; * способы минимизации отходов при подготовке продуктов; |
| * ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; * способы минимизации отходов при подготовке продуктов; * температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; * правила проведения бракеража; * способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; * правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; |
| * классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; * правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; * температурный режим и правила приготовления супов и соусов; * правила проведения бракеража; * способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; * правила хранения и требования к качеству готовых блюд; |
| * классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; * 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; * способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; * правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; * температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых 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; * правила проведения бракеража; * способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; * правила хранения и требования к качеству; * температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; |
| * 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 холодных блюд и закусок; * последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; * правила проведения бракеража; * правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; * требования к качеству холодных блюд и закусок; * способы сервировки и варианты оформления; * температуру подачи холодных блюд и закусок; |
| * классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; * последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; * правила проведения бракеража; * способы сервировки и варианты оформления, * правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; * температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; * требования к качеству сладких блюд и напитков; |
| * ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; * последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * правила поведения бракеража; * способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| Иметь практический опыт:   * производить первичную обработку, нарезку и приготовление блюд из овощей и грибов; | |
| * готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; | |
| * производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; | |
| * готовить и оформлять каши и гарниры из крупы и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; | |
| * готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий; | |
| * готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога; | |
| * готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем; | |
| * готовить бульоны и отвары; | |
| * готовить простые супы; | |
| * готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты; | |
| * готовить простые холодные и горячие соусы; | |
| * производить обработку рыбы с костным скелетом; | |
| * производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; | |
| * готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом; | |
| * производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; | |
| * производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; | |
| * готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов; | |
| * готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы; | |
| * готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; | |
| * готовить и оформлять салаты; | |
| * готовить и оформлять простые холодные закуски; | |
| * готовить и оформлять простые холодные блюда; | |
| * готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда; | |
| * готовить простые горячие напитки; | |
| * готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; | |
| * готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия; | |
| * готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки | |
| * готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; | |
| * готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | |