МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ЕНАКИЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ УСЛУГ»

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (актуализированная)

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

Повар
Кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 1 от 29.08.2024 г.

Утверждено Приказом
ГБПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ТСУ» приказ № 237 от 01.10.2024 г

_____/ М.Г. Огородняя
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
ИП Рудакова Оксана Евгеньевна

_____/ О.Е.Рудакова
подпись

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов, мастеров производственного обучения

протокол № 2 от 11.09.2024 г.

Председатель ЦК

_____ / В.Р. Заика

подпись

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**

1.1. Назначение профессиональной образовательной программы *4*

1.2. Нормативные документы *4*

1.3. Перечень сокращений *5*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **5**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **7**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *7*

3.2. Профессиональные стандарты *7*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *8*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **9**

4.1. Общие компетенции *9*

4.2. Профессиональные компетенции *12*

4.3. Матрица компетенций выпускника *34*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **44**

5.1. Учебный план *44*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *49*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *50*

5.4. Календарный учебный график *52*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *53*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *53*

5.7. Практическая подготовка *53*

5.8. Государственная итоговая аттестация *54*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **54**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *54*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *54*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *55*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *55*

Перечень приложений к ПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла
Приложение 4. Материально-техническое оснащение
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение профессиональной образовательной программы

Настоящая профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178) и приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 августа 2024 № 464 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 09 августа 2024 г., регистрационный № 79088) и с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ (ID 499 приказ П-41 от 28.02.2022).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования от 23 августа 2024 № 464 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 09 августа 2024 г., регистрационный № 79088);

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

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

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

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

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

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

Локальные нормативные правовые акты ГБПОУ «Енакиевский техникум сферы услуг»:

№ 51 Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин профессиональных модулей, утверждённое Приказом от 31.08.2023 № 185;

№ 54 Положение о практической подготовке обучающихся, утверждённое Приказом от 31.08.2023 № 185;

№ 55 Положение о планировании, организации и проведении лабораторных работ и практических занятий, утверждённое Приказом от 31.08.2023 № 185;

№ 57 Положение о паспортизации учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, утверждённое Приказом от 31.08.2023 № 185;

№ 59 Положение о формировании фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, утверждённое Приказом от 31.08.2023 № 185.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПОП-П –профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П – профессиональный цикл;

ПП - производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	• Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н 33.011 Повар. • Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н 33.010 Кондитер. • Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н. 33.014 Пекарь.	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5904ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904ч	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**5904**	**3979**
общеобразовательный цикл	**2052**	**1164**
общепрофессиональный цикл	**733**	**311**
профессиональный цикл	**3083**	**2504**

в т.ч. практика: - учебная - производственная	**1872** *- 864* *- 1008*	**1872** *- 864* *- 1008*
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль и дополнительный профессиональный модуль:	407	344
ОП.ц 13 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	36	14
ПМ. 06. Организация, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	371	330
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	**36**
Всего	**5904**	

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

				кулинарных изделий
	33.010 Кондитер	утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	33.014 Пекарь	утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н.	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и и продукции быстрого питания	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

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

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	Показатели освоения компетенции
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения: Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
		Знания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в

		организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	**Навыки:** Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов
		Знания: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Навыки:** Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Умения: Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов, рыбные полуфабрикаты
		Знания: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	**Навыки:** Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Умения: Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
		Знания: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделий, условия их хранения Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Умения: Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
		Знания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, кулинарных

		изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения:

		Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить супы разнообразного ассортимента. Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить горячие соусы разнообразного ассортимента. Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд,

		кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания

	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить блюда из яиц, творога, муки Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, кулинарных изделий

		Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий

		Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Умения: Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
		Знания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

		Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям

		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски

		Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	**Навыки**: Приготовление блюд, кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

		Принципы ХАССП в организациях общественного питания
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Умения: Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
		Знания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных

		изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

		Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	**Навыки:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения: Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

		Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
		Знания: Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Навыки:** Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения: Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и

		шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
		Знания: Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения: Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

		Знания: Технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения: Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на

		вынос
		Знания: Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	**Навыки:** Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения: Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на

		вынос
		Знания: Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
ВД 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения: Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Знания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

		Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальных кухонь мира	**Навыки:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий национальных кухонь мира Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить блюда и изделия национальных кухонь мира Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции быстрого питания	**Навыки:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий быстрого питания Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

		Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить продукцию быстрого питания Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		Знания: Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами.			
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ассортимента.			
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			кондитера	
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ВД по запросу работодателя	ВД 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальных кухонь мира и	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 6.2. Осуществлять приготовление,	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФ А/02.3 Выполнение заданий

	продукции быстрого питания	творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальных кухонь мира		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции быстрого питания	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП-П по профессии:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**																																								
ОУД..01	Русский язык				о	о				о	о				о								о						о					о							
ОУД.02	Литература	о	о	о	о	о	о			о	о				о								о						о					о							
ОУД.03	Математика	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о					о					о					о					о					о					о
ОУД. 04	Иностранный язык	о	о		о					о	о	о					о																								
ОУД.05	История	о	о		о	о	о				о																												о	о	о
ОУД. 06	Информатика	о	о	о	о	о		о		о	о				о								о						о				о					о		о	о
ОУД.07	Обществознание	о	о	о	о	о	о	о		о	о				о								о						о					о					о		
ОУД.08	География	с	о	с	о	о	о	о		о																													о	о	о
ОУД.09	Биология	о	о		о			о			о	о	о	о																											
ОУД.10	Физика	о	о	о	о	о	о	о																																	
ОУД.11	Химия	о	о		о	о		о															о						о												
ОУД.12	Физическая культура	о			о				о																																
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	о	о	о	о		о	о	о		о				о								о						о					о							
ОУД.14	Индивидуальный проект	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о			о							о						о					о					о	о	о	о

ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	о	о	о	о	о	о	о			о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	о	о	о	о		о	о		о	о				о								о						о					о				о		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	о	о	о	о	о	о			о	о				о								о						о					о				о		
ОП.05	Основы калькуляции и учёта*	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.06	Охрана труда	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о				о								п						о					о				о		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о	о	о	о					о	о	о					о					о			о										о						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	о	о		о	о	о	о	о	о	о				о								о						о					о				о		
ОП.09	Физическая культура	о			о				о						о							о							о					о				о	о	
ОП.10	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий*	о	о	о	о		о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.11	Деловое общение	о	о	о	о	о	о			о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ОП.12	Информационные технологии	о	о	о	о	о	о			о	о			о	о								о					о	о					о				о	о	
ОП.13ц	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности (ЦМ)	о	о	о	о	о					о				о								о						о					о					о	
ОП.14	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	о	о	о	о	о	о			о	о				о								о						о					о				о	о	о
П.00	**Профессиональный цикл**																																							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента										о	о	о	о																										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о																										
УП.01	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																										
ПП.01	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента														о	о	о	о	о	о	о	о																		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о	о	о	о	о					о																									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о	о	о	о	о						о	о	о	о	о	о	о																		

УП.02	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о					о	о	о	о	о	о	о	о																			
ПП02	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о					о	о	о	о	о	о	о	о																			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																						о	о	о	о	о	о													
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о	о	о	о	о													о																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	о	о	о	о	о	о	о	о	о														о	о	о	о	о													
УП.03	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о													о	о	о	о	о	о													
ПП.03	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о													о	о	о	о	о	о													
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																												о	о	о	о	о								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	о	о	о	о	о	о	о	о	о																				о	о	о	о								
УП.04	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о	о	о	о	о								
ПП.04	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о	о	о	о	о								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																	о	о	о	о	о			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о	о	о	о	о	о	о	о	о																								о							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о	о	о	о	о	о	о	о	о																									о	о	о	о			
УП.05	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о																								о	о	о	о	о			
ПП.05	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о																								о	о	о	о	о			
ПМ06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания																																						о	о	о
МДК.06.01	Организация, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	о	о	о	о	о	о	о	о	о																													о	о	о

МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																												о	о	о
УП.06	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																												о	о	о
ПП.06	Производственная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о																												о	о	о

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Объём образовательной программы, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам							
											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация/ Консультации			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОДБ.00	**Общеобразовательный цикл**	**11ДЗ, 3Э**	**2052**	**324**	**1997**	**0**	**0**	**18/37**			**355**	**445**	**336**	**519**	**197**	**145**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э,-,-,-,-	130		118			6/6			34	40	16	28				
ОУД.02	Литература	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	172		172						34	40	32	66				
ОУД.03	Математика	-,-,-,Э,-,-,-,-	244		232			6/6			51	60	48	73				
ОУД.04	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	220		213			/7			34	40	22	83	34			
ОУД.05	История	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	177		171			/6			51	40	32	48				
ОУД.06	Информатика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	150	92	144			/6			34	40	32	38				
ОУД.07	Обществознание	-,-,-,-,-,кДЗ,-,-	114		114									43	32	39		
ОУД.08	География	-,-,-,-,-,кДЗ,-,-	72	6	72										32	40		
ОУД.09	Биология	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	154	10	154						17	40	22	33	42			
ОУД.10	Физика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	108	14	108						17	40	32	19				
ОДБ.11	Химия	-,-,-,-,-,Э,-,-	250	47	238			6/6			34	40	32	40	42	50		
ОУД.12	Физическая культура	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	157	155	157						34	40	32	20	15	16		
ОУД.13	Основы безопасности	-,-,-, ДЗ,-,-,-,-	68		68						15	25		28				

	жизнедеятельности																	
ОУД.14	Индивидуальный проект	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	36		36								36					
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**12ДЗ, 2Э**	**733**	**311**	**689**	**0**	**0**	**12/32**		**148**	**167**	**134**	**64**	**35**	**130**	**69**	**90**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	76	30	71			/5			51	20						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	76	30	71			/5			51	20						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,Э,-,-,-,-,-	80	28	68			6/6			16	20	32					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	36	8	36					36						12	24	
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	73	20	68			/5			16	20	32					
ОП.06	Охрана труда	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	36	10	36						16	20						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-ДЗ,-	36	36	36											25	11	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	55	35	50			/5				15		35				
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	52	50	52										17	20	15	
ОП.10	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э,-,-	46	18	40			6/		40							40	
ОП.11	Деловое общение	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	42		36			/6			17	19						
ОП.12	Информационные технологии	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	53	18	53										41	12		
ОП.13ц	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	36	14	36					36					36			
ОП.14	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-	36	14	36					36					36			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
П.00	Профессиональный цикл	14ДЗ, 6Э	3113	2284	1114	1872	30	54/43	2127	451	90	259	176	274	285	650	542	780
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ, 1Э	361	264	123	216	2	12/8	248		90	259						
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,кДЗ,-,-,-,-,-,-	32	18	32				32		32							
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		103	30	91		2	6/4			58	33						
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	108	108		108			108			108						
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	108	108		108			108			108						
ЭМ	Экзамен по модулю	-,Э,-,-,-,-,-,-	10					6/4				6/4						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3ДЗ, 1Э	723	510	270	432	2	12/7	709	6/6			176	274		264		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,кДЗ,-,-,-,-	32	18	32				32				32					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		247	60	238		2	6/1	245				72	166				

УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	180	180		180			180				72	108				
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,кДЗ,-,-	252	252		252			252							252		
ЭМ	Экзамен по модулю	-,-,-,-,-,-,Э,-,-	12					6/6		6/6						6/6		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2ДЗ, 1Э	439	334	165	252	10	6/6	284	6/6					285	144		
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,-,кДЗ,-,-,-	32	10	32				32						32			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		143	72	133		10								133			
УП.03	Учебная практика		108	108		108			108						108			
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	144	144		144			144							144		
ЭМ	Экзамен по модулю	-,-,-,-,-,Э,-,-,-	12					6/6		6/6					6/6			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э	368	260	134	216	6	6/6	350	6/6						242	120	
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,-,-,-,кДЗ,-,-	32	8	32				32							32		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких		108	36	102		6		102							102		

	блюд, десертов, напитков																	
УП.04	Учебная практика		108	108		108			108							108		
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-	108	108		108			108								108	
ЭМ	Экзамен по модулю	-,-,-,-,-,-,Э,-	12					6/6		6/6							6/6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2ДЗ, 1Э	811	586	283	504	2	12/10	536	6/6							175	624
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,-,-,кДЗ	32	10	32				32								32	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		263	72	251		2	6/4									65	186
УП.05	Учебная практика		252	252		252			252								78	174
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	252	252		252			252									252
ЭМ	Экзамен по модулю	-,-,-,-,-,Э	12					6/6		6/6								6/6
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания *	2ДЗ, 1Э	411	330	139	252	8	6/6		403							247	156
МДК. 06.01	Организация, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	-,-,-,-,-,-,-,кДЗ,-	32	18	32					32							32	
МДК. 06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и		115	60	107		8			107							107	

	презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания																	
УП.06	Учебная практика		108	108		108				108							108	
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	144	144		144				144								144
ЭМ	Экзамен модульный	-,-,-,-,-,-,-,-Э	12					6/6		6/6								6/6
Промежуточная аттестация экзамены								**36**				**6**						
Консультации								**34**				**4**						
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена**		**36**															**36**
Итого:	**ДЗ, Э**	**37ДЗ, 11Э**	**5904/5934**	**2919**	**3800**	**1872**	**30**	**196**	**2127**	**567**	**612**	**828/10**	**576**	**828**	**600/12**	**852/12**	**620/12**	**756/24**

Примечание: * - по запросу работодателя

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

Согласно решению цикловой комиссии преподавателей общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, мастеров производственного обучения, протокол №1 от 30.08.2023г. сделано распределение объема часов вариативной части в количестве 1315 часов, что составляет 21% от общего объема учебных циклов. Часы вариативной части направлены на расширение основных видов деятельности и углубление подготовки студентов, а также на введение дополнительных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов по запросу работодателя.

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	**Производственная практика**	ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**108**	**2**	заготовочные цеха	
	Тема Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов		**28**	**2**	овощной цех	повар заготовочного цеха
	Тема Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы		**35**	**2**	мясорыбный цех	повар заготовочного цеха
	Тема Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		**45**	**2**	мясорыбный цех	повар заготовочного цеха
2	**Производственная практика**	ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**252**	**6**	доготовочные цеха	
	Тема Приготовление супов.		**54**	**6**	суповое отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих соусов.		**18**	**6**	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		**42**	**6**	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**42**	**6**	соусное отделение горячего цеха мучной цех	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента,		**36**	**6**	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,		**60**	**6**	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров

	домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.					
3	**Производственная практика**	ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**144**	**6**	цех холодных закусок	
	Тема Подготовка п/ф для приготовления салатов и соусов, приготовление салатов, бутербродов различных видов и закусок.		**72**	**6**	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление п/ф и холодных блюд, закусок из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи и кролика		**72**	**6**	цех холодных закусок	бригадир поваров
4	**Производственная практика**	ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**108**	**7**	доготовочные цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление сладких блюд, десертов		**34**	**7**	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих сладких блюд.		**26**	**7**	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление холодных напитков.		**22**	**7**	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих напитков.		**26**	**7**	суповое отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Производственная практика	ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**252**	**8**	доготовочные цеха	
	Тема. Подготовка сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		**12**	**8**	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**56**	**8**	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема.. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		**48**	**8**	мучной цех	нач. цеха
	Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**68**	**8**	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		**68**	**8**	кондитерский цех	нач. цеха
	Производственная практика	ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	**144**	**8**	доготовочные цеха	
	Тема Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира		**72**	**8**	горячий цех цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации продукции быстрого питания		**72**	**8**	горячий цех	бригадир поваров

5.4. Календарный учебный график

Календарный учебный график
учебной группы № 5 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курс	Сентябрь				29сентября-5октября	октябрь			27октября-2ноября	Ноябрь				Декабрь				29декабря-04января	Январь				Февраль				Март				29 марта-04 апреля	Апрель			26 апреля-02 мая	Май				Июнь				28 июня-04 июля	Июль				Август				
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25	26 января-1 февраля	2-08	9-15	16-22	23 февраля - 29 февраля	01-07	08-14	15-21	22-28		05-11	12-18	19-25		03-09	10-16	17-23	24-30	31 мая-06 июня	07-13	14-20	21-27		05-11	12-18	19-25	25-31	01-07	08-15	15-22	23-30	31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I																		=	=	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			П	П	П	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II					У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	::	=	=	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У					::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III					У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	=	=	У	У	У	У	У	У					П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV	П	П	П				У	У					У	У	У		::	=	=						У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	::	::	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	П	Производственная практика
::	Промежуточная аттестация	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
=	Каникулы	III	Государственная итоговая аттестация
У	Учебная практика	*	Неделя отсутствует

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки: реализуется, в том числе на рабочих местах.

- производственная практика реализуется в предприятиях: ИП «Пантюхов А.В.», ИП «Саркисян Н.Ш.», ИП «Рудакова О.Е.», ООО «Тривис», Муниципальное унитарное предприятие администрации города Енакиево «Енакиевский хлебозавод».

- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1 - 4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах)

Опорные работодатели для организации производственной практики: ИП «Пантюхов А.В.», ИП «Саркисян Н.Ш.», ИП «Рудакова О.Е.», ООО «Тривис», Муниципальное унитарное предприятие администрации города Енакиево «Енакиевский хлебозавод».

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 5.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 4 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

- русский язык, литература
- истории
- математики
- физики
- химии, биологии
- иностранного языка
- кабинет экономических дисциплин
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс, обеспечивающий проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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